

TARTU ÜLIKOOL
FILOSOOFIATEADUSKOND
GERMAANI, ROMAANI JA SLAAVI FILOLOOGIA INSTITUUT

VÄIKE INGLISE-EESTI SELETAV VISKISÕNASTIK

MAGISTRITÖÖ

Tõnu Soots

Juhendaja: Krista Kallis

TARTU 2013

Sisukord

Sissejuhatus	3
Terminoloogia valik ja allikad	5
Terminoloogilised probleemid ja terminiloome.....	6
Lühidalt viskist.....	11
Inglise-eesti seletav viskisõnastik	13
Märgendid ja lühendid	13
Kokkuvõte	75
Kasutatud materjalid	76
Raamatud.....	76
Veebilehed, artiklid, videod, arutelud, arvutisõnastikud.....	77
Summary	81
LISAD	83

Sissejuhatus

Käesolev magistritöö on koostatud inglise-eesti seletava viskisõnastikuna. Sõnastiku eesmärgiks on koondada viskimaailmas levinud terminid ning need lahtiseletatuna lugejateni tuua. Autorile teadaolevalt pole eestikeelset viskiterminoloogiat sõnastiku kujul seni ilmunud. Seletav sõnastik sobib olemuselt nii algajatele kui ka neile, kes viskist juba midagi teavad, kuid soovivad teadmisi süvendada. Seletava viskisõnastikuna kvalifitseerub sõnastik Tiiu Ereli järgi ühe või mitme eriala mõistete ja terminitega seotud infot esitavate terminiartiklite koguks ehk oskussõnastikuks. Kitsamalt võib selle sõnastiku liigitada seletussõnastikuks, sest sisaldab oskussõnade kõrval ka põhjalikke äraseletamise vorme.¹ Autori eesmärgiks on olnud võimalikult sageli pakkuda entsüklopeedilisi kirjeldusi, seega on teavet sageli rohkem kui rangelt piiritletud määratluses². Sellegipoolest esineb ka kirjeldusi, mis ei pretendeeri kõikehõlmavusele ning on sünteetilist laadi. Makrostruktuurilt on sõnastik vormistatud lihttähestikuliselt³. Pesatähestikulist vormistust on vältitud peamiselt sõnastiku seletava iseloomu ning entsüklopeediliste kirjelduste tõttu: mõistepesad paisuksid liiga pikaks ning sõnastikuartiklite visuaalne eristamine ning märksõnade leidmine raskeneks. Koos sünonüümidega sisaldab viskisõnastik 349 märksõna, mille tähestikuline jaotus on esitatud allolevas tabelis.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
12	32	30	20	1	16	13	10	5	2	6	9	34	9	6	23	0	14	46	20	8	9	22	0	1	1

Sõnastik on koostatud semasioloogiliselt, pidades küll silmas onomasioloogilise lähenemise eeliseid valdkonna mõistete võimalikult arusaadaval viisil lugejani viimisel. Sünonüümid on toodud küll eraldi märksõnadena, kuid juhivad põhisõna kirjeni ning on seal loetletud kui sama mõisteni juhtivad sõnad. Samuti on autor pööranud tähelepanu ristviitamisele ning üritanud vältida rippuvaid viiteid.⁴ Näiteks juhib märksõna *mash tub* mõiste põhitermini *mash tun* (meskitunn), mitte pole tõlgitud näiteks kui „meskitoober“ või „meskivann“. *Mash tub* ning teised sünonüümid on asukohamärgendiga varustatuna toodud ära mõiste põhitermini järel. Kui märksõna järel

¹ Tiiu Erelt, Terminõpetus, lk 360.

² Erelt, Terminõpetus, lk 378

³ Erelt, Terminõpetus, lk 360–362

⁴ Arvi Tavast, „Eesti oskussõnastikud 2001–2010,” Keel ja Kirjandus 4 (2011), lk 255

olevas kirjelduses esineb märksõnu, mis on sõnastikus toodud eraldi artiklitenä, on nendele tähelepanu juhitud, alljärgnevas kirjelduses on selliseks märksõnaks *jahvatis*.

mash tub Am vt *mash tun*

mash tun Šot (ka Iir *kieve* ja Am *mash tub, cooker*) – n. vis, õl meskitünn suur silindrikujuline valatud rauast või roostevabast terasest mahuti, millesse pumbatakse kuuma vee (63–64 °C) ja jahvatise (vt *grist*) segu ehk meski, mida tünnis mõlade või roopidega segatakse ...

Sellegipoolest puudub töö aluseks olevas terminibaasis lõpuni struktureeritud mõistepõhisus, mistõttu ei oleks korrektne öelda, et sõnastik on koostatud onomasioloogiliselt, vaid et sõnastik on koostatud semasioloogiliselt, rakendades mõtteviisilist mõistelisust. Arvi Tavasti järgi oleks süstemaatilise terminitöö ja tehniliste mõistelisuseta ehk semasioloogiliselt koostatud sõnastiku kohta vastupidist väita moemõistelisus.⁵ Käesolev sõnastik on Atkinsi ja Rundelli liigituse järgi passiivne ehk dekodeeriv sõnastik, sest koostaja emakeel on sihtkeel⁶. Erelti klassifikatsioonis on passiivne sõnastik selline, mis „aitab lähtekeelset teksti lugeda või kuulata inimesel, kes lähtekeelt ei oska või oskab kehvasti, aga kel on teksti mõistmiseks tarvis lähtekeele termineist aru saada“. Aktiivne sõnastik seevastu „peab aga andma inimesele abi omaks kirjalikuks või suuliseks tekstiloomeks, seetõttu andma rohkem infot”.⁷ Seletava iseloomu tõttu klassifitseerub käesolev sõnastik Erelti liigituse järgi ka aktiivseks sõnastikuks, kuid teaberohkusest olenemata on sõnastik siiski mõeldud pigem abivahendiks ingliskeelsest tekstist arusaamiseks, pakkudes näiteks abi poes viskipudeli etiketti lugevale inimesele.⁸ Sõnastikuartiklid on varustatud märgenditega, mille loetelu on toodud eraldi lehel. Keerulisemate märksõnade järele on lisatud hääldus, kirjelduse järel on mõnikord toodud kasutusnäited. Lisadena on töö lõpus toodud illustratsioonid, mis on varustatud viidetega vastavate sõnastikuartiklite juurde.

⁵ Ibid. lk 257

⁶ B.T. Sue Atkins, Michael Rundell. The Oxford Guide to Practical Lexicography, lk 40

⁷ Erelt, Terminõpetus, lk 389–390

⁸ R. R. K. Hartmann, Gregory James. Dictionary of Lexicography, lk 3, 106

Terminoloogia valik ja allikad

Eestis on juba ilmunud mitmeid teoseid veinist, veinimaailma tutvustamisega tegeles Kalev Kesküla⁹. Tartu Ülikoolis on magistritöödena kaitstud nii inglise-eesti kui ka saksa-eesti veinisõnastik¹⁰. Viskialase kirjanduse hulk eesti keeles on seevastu olnud tagasihoidlik, kuigi viskisõprade hulk aasta-aastalt kasvab ning süvenemine nüansseeritud viskimaailma ühes sellega. Viski populaarsuse kasvust annavad tunnistust mitmed viskiklubid, mis iseseisvuse taastanud Eesti Vabariigis loodud on, näiteks Emajõe Akadeemiline Viskiklubi ja Põltsamaa Viskiklubi.¹¹ Viskiklubidega seoses tuleb esile tõsta Eesti vanima (asutatud juba nõukogude aja lõpus, 1989. aastal) viskiklubi Uisge Beatha Club (UBC) asutajaliikme ja presidendi Toomas Tiiveli raamatut „Viskimaailma teejuht“, mis annab ülevaate viski ajaloost, viskitootmisest, tähtsamatest viskit tootvatest maadest ja piirkondadest¹². Samuti on köidetuna ilmunud valik UBC aastaraamatuid¹³. Need, kuid ka 2000. aastal eesti keelde tõlgituna ilmunud Charles MacLeani „Šoti viski“, olid autorile peamisteks allikateks eestikeelsete terminite otsimisel¹⁴. Inglise keele terminite otsimiseks kasutas autor hulka erinevaid materjale, millest võiks esile tuua järgmised raamatud: Jim Murray „Classic Irish Whiskey“, Gavin D. Smith „The A–Z of Whisky“, Charles MacLean „World Whiskey“, Perry Luntz „Whiskey & Spirits For Dummies“ ja Inge Russell, Charles W. Bamforth, Graham Stewart „Whisky: Technology, Production and Marketing (Handbook of Alcoholic Beverages)“¹⁵. Lisaks raamatutele ammutas autor termineid ja teavet ka

⁹ Kesküla, Kalev. Veini juht. Tallinn: Eesti Ekspressi Kirjastus, 2004

¹⁰ Tamm, Hanna-Liisa. Inglise-eesti veinisõnastik: magistriprojekt. Tartu: Tartu Ülikool, 2002; Pöder, Kristi. Saksa-eesti veinisõnastik: magistriprojekt. Tartu: Tartu Ülikool, 2006

¹¹ <http://www.viskiklubi.ee/> (18.05.2013)

¹² Tiivel, Toomas. Viskimaailma teejuht. Tartu: Hermes, 2007

¹³ Tiivel, Toomas; Jaak Lippmaa. Viskiklubi aastaraamat 1990 / Uisge Beatha Club. Tallinn: Uisge Beatha Club, 1991; Tiivel, Toomas. Viskiklubi aastateraamat. Tallinn: UusMeedia, 1998

¹⁴ MacLean, Charles. Šoti viski. Tallinn: Pakett, 2000

¹⁵ Murray, Jim. Classic Irish Whiskey. London: Prion Books Ltd, 1997; MacLean, Charles. World Whiskey. New York: Dorling Kindersley, 2009; Luntz, Perry. Whiskey & Spirits For Dummies. USA: Wiley Publishing, 2008; Russell, Inge; Charles W. Bamforth, Graham Stewart. Whisky: Technology, Production and Marketing (Handbook of Alcoholic Beverages). Academic Press Inc: 2003

mitmetest allikatest Internetis, mis on loetletud kasutatud materjalide jaotises. Terminid valis autor nende esinemissageduse tõttu viskialases kirjanduses ning toetus ka inglise- inglise viskisõnastike terminiloendile. Samuti uuris autor poeriulitel olevate viskipudelite etikette. Terminitega on hõlmatud viski valmistamise kõik etapid, sealhulgas viski valmistamisel kasutatav aparatuur, terminid viskipudeli etiketil, viski degusteerimine ning rahvasuus levinud väljendid. Sõnastik sisaldab regioonimärgendeid, sest viskisõnavara Iirimaal, Šotimaal ja Ameerika Ühendriikides, kolmes peamises viskiriigis, erineb. Erinevad ka nendes riikides valminud viskid ning aparatuur viski valmistamiseks, mistõttu on autor püüdnud neid põhjalikult kirjeldada.

Terminoloogilised probleemid ja terminiloome

Eestikeelsete allikate ning seega ka terminite vähesuse tõttu tuli autoril ka termineid luua. Inglise keelt kõnelevates maades on viskivalmistamisel ning -joomisel sajanditepikkune ajalugu. Eesti esimene viskiklubi UBC loodi alles 24 aastat tagasi ning viskivabrikuid pole Eestis kunagi olnud. Nn viinavöösse kuuluvast Eestis on kange alkoholina traditsiooniliselt eelistatud viina. Seega puudub eesti keeles orgaaniliselt arenenud viskiterminoloogia. Ettevaatlik tasub olla ka illegaalset alkoholi puudutava terminoloogiaga – kui meie kultuuris peetakse illegaalse kange alkoholi all tavaliselt silmas salaviina, siis näiteks Ameerika Ühendriikides on see harilikult salaviski. Samuti peame *käraka* all tavaliselt silmas viina. Šotlased seevastu, rääkides lonksust kärakast, peavad harilikult silmas viskit. Nii on šotlaste *a wee dram* ehk autori tõlkes *klähv kärakat* ikka lonks viskit. Aparatuuri puudutavaid termineid võis tuletada kasutusotstarbe järgi. Arvutisõnastikus leiduv vaste terminile *underback* on *mahlanõu*, kuid mahlanõuga viski valmistamise kontekstis kindlasti tegemist ei ole¹⁶. Tegemist on nõuga, kuhu virre meskitünnist nõrgub, seega on autor andnud terminile vasteks *virde kogumisnõu*.

underback – n. vis, õl, dst, tehn virde kogumisnõu

meskitünniga (vt ***mash tun***) ühendatud nõu, millesse meskist saadud linnaste suhkrurikas vesiekstrakt ehk virre (vt ***wort(s)***) nõrgub ...

¹⁶ Festarti sõnaraamat: inglise-eesti / eesti-inglise versioon 2010 PRO

Samamoodi on autor mõistest tuletanud vaste näiteks termini *raw cask* puhul. Tegemist pole mitte *toorvaadiga*, vaid filtreerimata vaadiviskiga.

raw cask – n. vis filtreerimata vaadiviski

viski, mis villitakse vaadikangusel ning filtreerimata, sisaldab settena söetükikesi vaadi sisepinnalt

Samuti olid hõlpsalt tuletatavad rahvakeelsed vasted. Näiteks deminutiivse lõpuga *goldie*, mis viitab viski värvusele.

goldie – n. Šot, vis, sl kuldseke, klaas kuldset

hellitusnimi klaasitäiele viskile Šotimaal, nimi tuletatud viskile omale värvusest, hrl a wee ~

Pisut keerulisem on olukord spetsiifilisele aparatuurile tõlkevastete leidmisega. Näiteks terminile *doubler* leiab Festarti sõnastikust valdkonnamärgendiga *keemia* vaste *dublöör*¹⁷. EKSS järgi on *dublöör* aga *dublandi* sünonüüm¹⁸. Tegemist on seadmega, milles destillaati teist korda destilleeritakse ehk kangestatakse, et saada *kahekordselt* (mõtteliselt, sest arvuliselt on tulemuseks pigem kolmekordselt) kange alkohol, seega on autor termini vasteks andnud *topeldi*.

doubler – n. Am, vis, tehn topeldi

suur vasest katel, mida Ameerika Ühendriikide viskitööstus kasutab destillaadi teistkordseks destilleerimiseks ...

Ingliskeelne termin *thumper* on tuletatud nimisõnast *thump*, mis eesti keeles tähendab kolksu, mütsu või potsatust. *Potsataja* on tõlkevastena välistatud, seega on autor andnud terminile vasteks *kolksataja*. Silveti inglise-eesti sõnaraamatus on märksõna *thumper* vasteks *kolakas*, *mürakas*; *midagi suurt*, kuid viski valmistamise kontekstis ei viita

¹⁷ Festarti sõnaraamat: inglise-eesti / eesti-inglise versioon 2010 PRO

¹⁸ <http://www.eki.ee/dict/ekss/> (18.05.2013)

seadme nimi mitte suurusele, vaid just helidele, mida see destilleerimise ajal kuuldavale toob.

thumper – n. Am, vis, tehn kolksataja

*teatud tüüpi topeldi (vt **doubler**) Ameerika viskitööstuses, mida kasutatakse esimese käigu destillaadi (vt **low wines**) teistkordseks destilleerimiseks, et saavutada kangem ning puhtam destillaat*

Komplitseeritud oli termini *lyne pipe* tõlkimine. See termin tähistab olulist detaili destillatsioonipaja konstruktsioonis. Lyne ei tähista isikunime, vaid pärineb vanainglise sõnast *lyne*, mis viskiringkondades väljaspool on käibest kadunud, kuid tavatses tähistada millegi või kellegi najale toetumist, nõjatumist või ka kaldu olemist (praegu kasutatakse sõna *lean*)¹⁹. Tegemist on arhaismiga ning *lyne*'i toru võib, kuid ei pruugi olla kaldus. Tema asend sõltub konkstorust (*swan-neck*) ning kondenseerimistorust (*worm*), seega toetub ta alati aparatuuris teistele detailidele. Sellest lähtuvalt jättis autor ingliskeelses terminis sõna *lyne* esimeses vastes tõlkimata, kuid pakkus teise vastena välja ka *kaldtoru*. Ingliskeelsest viskikirjandusest me vastava detaili kohta terminit *leant pipe* ei leia.

lyne pipe (ka *lye pipe*, *lye arm*, *lyne arm*, hrv *lying arm*) – n. vis, dst, füüs *lyne*'i toru, kaldtoru

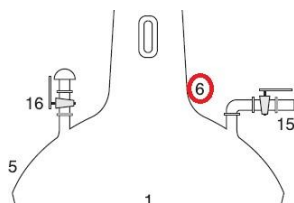
*destillatsioonipajas (vt **pot still**) konkstoru (vt **swan-neck**) ning kondenseerimistoru (vt **worm**) ühendav sirge suure diameetriga toru, mis asetseb kondenseerimistoru suhtes harilikult 45kraadise kaldega ...*

Samuti oli autor kimbatuses termini *ogee* tõlkimisega. Harilikult esineb see arhitektuuri kontekstis ning sõnapaaris *ogee arch*, mis tähendab *S-külgedega völvkaart* või *eesliselgkaart*²⁰. Silveti järgi on *ogee* ka arhit. *hanekael*. Destillatsioonipaja kontekstis on aga tegemist mullikujulise kambriga, mis asetseb paja ja konkstoru üleminekukohal²¹.

¹⁹ Gavin D. Smith, *The A–Z of Whisky*, lk 138

²⁰ Festarti sõnaraamat: inglise-eesti / eesti-inglise versioon 2010 PRO

²¹ Owens, Bill and Alan Dikty, *The Art of Distilling Whiskey*, lk 23, 26



Allikas: Russell, Inge; Charles W. Bamforth, Graham Stewart. Whisky: Technology, Production and Marketing (Handbook of Alcoholic Beverages). Academic Press Inc: 2003, lk 155; S-külgedega võlvkaar: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Pirna_Peter-Ulrich-Haus_%2801%29.JPG

S-kuju, linnu kaela või eesli selga meenutab *ogee* seega ainult kahemõõtmelise skeemi peal väljast vaadatuna (kirjeldades seda kui kurvi)²². Kolmemõõtmeliselt ning paja sisse vaadates oleks siiski tegemist kambriga. Seetõttu jättis autor sõna *ogee* tõlkimata. Destillatsioonipaja kontekstis kasutatakse termineid *swan-neck* või *goose-neck* konkstoru kirjeldamiseks, nii et Silveti *hanekael* ei sobiks vastena juba identsuse tõttu.

ogee [oo'dzi:] – n. Šot, vis, dst, füüs ogee-kamber

destillatsioonipaja (vt *pot still*) kontekstis mullikujuline komponent paja ning konkstoru (vt *swan-neck*) vahel, mis võimaldab destillaadil paisuda, kondenseeruda ning patta tagasi valguda ...

Probleemne oli ka nähtuse *viscimation* eestindamine. Tegemist on terminiga, mida kasutatakse peaaesjalikult viskiasjatundjate hulgas, et kirjeldada erineva viskoossusega vedelike segunemist. Ühesõnalise vaste leidmist raskendab sõnade *viski* ja *viskoossus* tüve sarnane kirjapilt, mistõttu näiteks *viskimatsioon* tekitaks rohkem segadust kui selgust. Autor otsustas vastena esitada kahest sõnast koosneva termini, mis nähtust sisuliselt kirjeldab. *Turbulentsi* esimene tähendus EKSS-s on *keeriste moodustumine vedelike ja gaaside voolamisel*²³.

²² Gavin D. Smith, The A–Z of Whisky, lk 159

²³ <http://www.eki.ee/dict/ekss/> (18.05.2013)

viscimation – n. vis, dst, fiiüs viskoosne turbulents

nähtus, mis ilmneb visuaalsel kujul keeriste ja niidikestena (viscimetric whorls) viskiklaasis, kui viskile lisatakse vett ehk kui segunevad erineva viskoossusega vedelikud, milles valgus erinevalt murdub, viski puhul on protsessi hea jälgida viski värvuse tõttu, kuid nähtus esineb ka värvuseta kanges alkoholis

Lugejal võib tekkida küsimus, miks on sõnaraamatus eraldi märksõnadena toodud nt *rotgut whisk(e)y*, *coffin varnish* ja *kill-the-beggar*. Arvi Tavasti sõnul *sunnib onomasioloogia koostajat enda jaoks otsustama ja ka kasutajale ütleva, kas kaks sõna on selle sõnastiku täpsuse piires tema arvates sünonüümid või mitte: kui on, siis ühte kirjesse, kui ei ole, siis erinevatesse, viimasel juhul koos tähenduserinevuste eksplitsiitse väljendamisega*²⁴. *Rotgut whisk(e)y*, *coffin varnish* ja *kill-the-beggar* võiksid seega küll sünonüümidena sõnaraamatus esineda, aga juhtida märksõnani, mis kõik need sõnad ühte artiklisse koondab ning annab eestikeelseks vasteks nt *kehv viski*. Täpsustava teabena oleks esitatud ainult regioonimärgendid. Autor leiab siiski, et poeetilise keelekasutuse või slängi puhul on õigustatud mainitud märksõnade esitamine eraldi artiklitenä, nii nagu oleks võimalik erinevad vasted anda eestikeelsetele väljenditele *tipsutama*, *purjutama*, *trimpama*, *julgust võtma* või *nina täis tõmbama*²⁵. Need verbid oleks teoreetiliselt võimalik koondada ka artiklisse põhimärksõnaga *alkoholi tarvitama* ning jätta ökonoomsuse huvides tõlkimata, kuid sellega läheks kaduma keelelisi nüansse.

Sõnastikus esineb artikleid, mida tuleks kindlasti lugeda koos selgitustega, nt *grain whisk(e)y* või *straight whiskey*, sest nende vasted *teraviljaviski* ja *ehtne viski* võivad olla vabamas kõnepruugis eksitavad. Esimese kohta võib algajal viskihuvilisel tekkida küsimus, miks on vaja eraldi terminit *teraviljaviski*, kui kõigi viskide üheks algkomponendiks on ometi teravili. Sõnastikuartikleid põhjalikult lugedes avaldub odra erandlikkus viskimaailmas. *Ehtsa viski* puhul võib esimesena pähe tulla illegaalse ja seaduslikult valmistatud viski vastandlikkus, ometi on Ameerika Ühendriikides ehtsale

²⁴ Arvi Tavast, „Eesti oskussõnastikud 2001–2010,” Keel ja Kirjandus 4 (2011), lk 266

²⁵ Uibo, Udo (koostaja). Viinakuu: alkohol eesti luules. Tallinn: Tänapäev, 2010, lk 253, 277, 282, 344

viskile konkreetsed nõuded ning Kanadas seaduslikult valmistatud viski selle klassifikatsiooni alla ei mahuks.

Lühidalt viskist

Viski on teraviljast saadud kääritatud virret destilleerides ja destillaati tammevaadis küpseda lastes valmistatud kange (villimisel harilikult 40%) alkoholne jook²⁶, mille põhikomponendid on teravili, pärm, vesi ning põhiprotsessid idandamine, kääritamine, destilleerimine, küpsemine ja segamine²⁷. Hea viski valmistamiseks on vaja aega, heade omadustega puhast vett, kvaliteetset teravilja, vastavat aparatuuri, teadmisi, annet, loomingulisust ja improviseerimisoskusi²⁸.

Esimesed kirjalikud tõendid kuulsusrikka ajalooga kuldse joogi kohta pärinevad Šotimaal aastast 1494²⁹ ning Irimaal aastast 1405³⁰. Millal täpselt destilleerimiskunst Briti saartele jõudis, pole teada. Mõned arvavad, et see jõudis Euroopasse Araabiast mauride kaudu umbes aastal 1150³¹. Arvatavasti oskasid iirlased viskit valmistada selleks ajaks, kui inglise kuningas Henry II 1170. aastal sõjaväega Irimaale tungis. Gaelikeelne nimi viskile, *usquebaugh*, oli aga inglastele hääldamatu ning muundus aegade jooksul meile praegu tuntud *whisk(e)y*'ks³². Teise teooria järgi jõudis destilleerimiskunst Irimaale 6. sajandil munkade kaudu Lähis-Idast. Iiri legendid räägivad ka sellest, et Püha Patrick tõi destilleerimisoskuse Irimaale juba 5. sajandil. Walesi viskiajaloolaste hulgas on käibel teooria, et destilleerimiskunst jõudis Kreeka kaupmeeste kaudu Walesi Bardsey saarele 4. sajandil.³³ Üldise arvamuse kohaselt olid iirlased esimesed, kes Briti saartel viskit ajama hakkasid. Iiri kaupmeeste kaudu jõudis kunst ka Šotimaale³⁴. 17. sajandi keskpaigaks oli viski Šotimaal juba nii populaarne, et 1644. aastal kehtestati seal esimene viskitootmise maks. Maksudest kõrvalehoidmiseks rajasid šotlased viskivabrikuid Põhja-Šoti mägismaa mägede vahele. Viski sai selle

²⁶ Ibid.

²⁷ Toomas Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 8

²⁸ Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 33

²⁹ Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 14

³⁰ <http://www.masterofmalt.com/whisky-or-whiskey/> (18.05.2013)

³¹ Gavin D. Smith, The A–Z of Whisky, lk 62

³² Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 14

³³ Smith, The A–Z of Whisky, lk 62

³⁴ Ibid.

piirkonna identiteedi lahutamatuks osaks.³⁵ 18. sajandi viimastel kümnenditel viisid väljarändajad Iiri- ja Šotimaalt viskivalmistamise kunsti kaasa Ameerika Ühendriikidesse ja Kanadasse, kus viski omandas kohalike võimaluste iseloomu: Kanadas oli oder vähelevinud, seal hakati viski valmistamiseks kasutama suurtes kogustes maisi, nisu ja rukist. Ameerika Ühendriikides kujunes maisist peamine teravili, millest viskit valmistama hakati.³⁶ Suurele viskitootjate nelikule lisandus 20. sajandil Jaapan. 1929. aastal tootis firma Suntory seal esimese viski. 1934. aastal rajas varem Šotimaal rakenduskeemiat õppinud Masataka Taketsuru Hokkaido saarele Nikka viskivabriku, mille toodang hakkas populaarsust koguma pärast II maailmasõda. Jaapani viskide puhul on tavaline tuua üks komponent (turvas, linnased, seguviskide puhul linnaseviski) Šotimaalt ning sidemed Šotimaa viskitööstusega on tihedad. Ben Nevis viskivabrik on 1989. aastast Nikka omanduses ning Bowmore'i viskivabrik 1994. aastast Suntory omaduses.³⁷

Viskit toodetakse ka mujal maailmas, eriti riikides, mis kunagi olid Briti impeeriumi osad: India, Uus-Meremaa, Austraalia, Pakistan (ainus islamiriik, kus viskit toodetakse). Hispaania, Portugal, Prantsusmaa, Soome, Taani, Türgi ja Rootsi toodavad samuti viskit. Viskisõpru on aga üle kogu maailma, nii ka Eestis. Esimene viskiklubi, Uisge Beatha Club, moodustati siin nõukogude aja lõpus, 1989. aastal. Iseseisvuse taastamise järgselt on tekkinud mitmeid teisi viskiklubisid üle kogu Eesti, näiteks Emajõe Akadeemiline Viskiklubi, Lõuna-Eesti Viskiklubi ja Põltsamaa Viskiklubi³⁸. Korraldatakse viskitundmise meistrivõistlusi, tegutseb Šotimaa Sõprade Klubi³⁹. Ajakirjanduses ilmub lugusid viski kohta⁴⁰. Šoti viski import Eestisse suurenes 2012. aastal sellele eelnenud aastaga võrreldes 28%⁴¹.

³⁵ Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 15

³⁶ Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 22–24

³⁷ Tiivel, Viskimaailma teejuht, lk 25

³⁸ <http://www.viskiklubi.ee> (18.05.2013)

³⁹ <http://uudisvoog.postimees.ee/?ID=309290> (18.05.2013); <http://www.scottishclub.ee/esileht/#/node260> (18.05.2013)

⁴⁰ <http://www.ekspress.ee/news/paevauudised/toit/erilised-viskid-sotimaa-viskisaarelt.d?id=65950524> (18.05.2013)

⁴¹ <http://www.scotch-whisky.org.uk/documents/scotch-whisky-exports-hit-record-level/> (18.05.2013)

Inglise-eesti seletav viskisõnastik

Märgendid ja lühendid

~ = asendab artiklis mainitud sõna

a. = omadussõna

adv. = määrsõna

Am = Ameerika Ühendriigid, Ameerikas tarvitav

ant = antonüüm

arhit = arhitektuur

biol = bioloogia

dst = destillaat, destilleerimine

e. = ehk

etüm = etümoloogia

füüs = füüsika

hrl = harilikult

hrv = harva

i. = intransitiivne

Iir = Iirimaa, Iiri

Jpn = Jaapan, Jaapanis tarvitav

Kan = Kanada, Kanadas tarvitav

keem = keemia

kel = keldi

kõm = kõmri

kõnek = kõnekeelne

lad = ladina keel

L-Af = Lõuna-Aafrika

n. = nimisõna

nt = näiteks

sl = släng

Šot = Šotimaa, Šoti

t. = transitiiivne

tehn = tehnika, tehniline

v. = tegusõna

van = vanamoodne

vein = vein

vis = viski

vrđ = võrdle

vt = vaata

õl = õlu

A

ABV *vt* **alcohol by volume**

additional cask enhancement *vt* **cask finishing**

aftershots *vt* **feints**

age – *n. vis* vanus

mitmelinnaseviski (*vt* **blended malt**) puhul viitab etiketil toodud vanus noorimale viskile pudelis, ühelinnaseviski (*vt* **single malt whisky**) puhul viski vaadis veedetud aastate arvule, seaduse järgi peab Šoti, Iiri, Kanada ja Jaapani viski kolm ning Ameerika Ühendriikides valmistatud viski kaks aastat vaadis küpsema, *vt* ka **guaranteed age whisky**

age statement – *n. vis* vanusemärgistus

number viski etiketil, mis viitab noorima viski vanusele pudelis, *vt* **age**

ageing *vt* **maturation**

alcohol by volume (*lüh ABV, abv, alc/vol*) – *n. õl, vis, vein, dst, fiiis* alkoholisaldus mahuprotsentides

alkoholi protsentuaalne sisaldus vedelikus temperatuuril 20 °C, *vt* **proof**

amylase *vt* **diastase**

analyzer (ka **analyser**) – *n. vis, dst, fiiis, tehn* analüsaator

mitmekolonnilise destillatsiooniseadme esimene kahest kolonnist, milles kuum aur eraldab uhetest alkoholi (*vt* **continuous distillation, column still, rectifier**)

angels' share (ka **maturation losses**) – *n. vis, vein, dst, sl* inglite jagu

see hulk alkoholi, mis destillaadi või veini küpsemisel tammevaadist aurustub, harilikult ligikaudu 2% aastas (mis on ka Ühendkuningriigi tolliameti lubatud määr), kuid soojemas ja niiskemas keskkonnas ka rohkem (10%), Indias koguni kuni 12%; mõiste on kasutusel ka veini- ja bränditööstuses

awakening the serpent – *n. vis, dst* siu äratamine

viskile väikeses koguses vee lisamine, mille tulemusel tekivad vedelike erineva viskoossuse tõttu klaasi nähtavad keerised ja niidikesed, vee lisamine vabastab viskis sisalduvate rasvhapete estrite ahelatest ebapüsivamad osakesed (*vt* **viscimation**) *We awoke the serpent by agitating the molecules in the glass..*

aqua vitae *vt* **whisk(ey)**

B

baby whisk(e)y *vt* **middle cut**

backset *vt* **sour mash**

ball of malt – *n. Iir, vis* klaas viskit

etiim ball on arvatavasti iirikeelse *beali* inglispärastatud variant, mis tähendab suud; Šoti gaeli keeles võib *ball* tähendada kaussi või kausitäit (*bow*l), *malt* on selles fraasis viski sünonüüm.. *I'll have a glass of malt.. Palun mulle klaas viskit* (*vt* ka **highball**)

barley-bree *Šot vt* **bree**

barrel proof *vt* **cask strength**

barrel strength *vt* **cask strength**

batch distillation – *n. vis, dst* partiidestilleerimine, partiidestillatsioon

destillatsioonipadades (*vt* **pot still**) toimuvat destilleerimisviisi nimetatakse partiidestillatsiooniks, sest vastupidiselt destillatsioonikolonnis (*vt* **column still**)

toimuvale pidevdestillatsioonile (vt **continuous distillation**) destilleeritakse alkoholi partiide kaupa, partiide vahel tuleb pjad tühjendada ja puhastada, vanamoodne ning aja- ja tömahukam viis alkoholi destilleerimiseks, kuid destillaadis säilib rohkem toormaterjali maitset ja aroomi, destillatsioonipjad on ka esteetilise naudingu allikaks ning mõlgid ja muud iseärasused säilitatakse isegi koopiate puhul, osalt ebausutõttu: usutakse, et mõlgid jms mängivad eriomase maitse kujunemisel rolli, viskiringkondades tuntakse seda nähtust ka kui „kuulsat mõlkis katla müüti“ (*the famous dented still myth*)

beading – *n. vis, dst* mullitamine

primitiivne meetod viski alkoholisisalduse kontrollimiseks; viskipudelit raputades ilmnevad mullid: mida kauem mullid kestavad, seda suurem on viski alkoholisisaldus, alla 46% kangusega viski puhul mulle ei teki

beer still vt **wash still**

BIB vt **bottled-in-bond**

blended grain whisk(e)y – *n. vis* seguteraviljaviski

vt **grain whisk(e)y**

blended malt (varem ka **pure malt**, **vatted malt**) – *n. vis* mitmelinnaseviski

erinevatest viskivabrikutest pärinevate ühelinnaseviskide (Šotimaal alati ja mujal harilikult on sellise viski puhul kasutatud odralinnaseid) segu, vt ka **single malt whisky**

blended whisk(e)y – *n. vis* seguviski

viski, mis sisaldab erinevates proportsioonides ehtsat viskit (*Am*) (ühelinnaseviskisid, mitmelinnaseviskisid, burbooni või rukkiviskit, vt **straight whiskey**) ning teraviljaviskisid (vt **grain whisk(e)y**), mõnikord ka neutraalset teraviljaetanooli (vt **neutral grain spirit(s)**) ja värv- ning maitseaineid, segu koostis sõltub taotletavast kvaliteedist ning toote hinnast, kallimates seguviskides on linnaseviski osakaal suurem, keskmiselt on seguviskis 15% linnaseviskit ning 85% teraviljaviskit (vt **grain whisk(e)y**), kallimate markide puhul võib linnaseviski osakaal olla kuni 40% (seejuures

võib erinevaid linnaseviskiseid segus olla 14–20), seguviskiseid valmistatakse nii Šotimaal, Irimaal (mõlemas kitsamalt mõistetuna kas linnaseviski (*vt* **malt whisky**) või Iiri pajaviski (*vt* **pot still**) ning teraviljaviski segu), Ameerika Ühendriikides kui ka Kanadas, tänapäeval kasutatakse suur osa ühelinnaseviskitoodangust ära seguviskide valmistamiseks (Šotimaal nt umbes 93%), seguviskid on nt Johnnie Walker, Ballantine's, the Famous Grouse, Chivas Regal, Tullamore Dew; Šotimaal muutus seguviskide tootmine seadusega lubatuks 1853. aastal, et võimaldada väiksematel vabrikutel suurematega konkureerida (viimased olid võtnud kasutusele hiljuti leiutatud destillatsioonikolonnid, *vt* **column still**)

blending – *n. vis* segamine; segunemine

üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (*vt* ka **germination**, **fermentation**, **distillation**, **maturation**), mida ei toimu ainult ühevaadiviskide (*vt* **single barrel whisk(e)y**) puhul, segatakse nii ehtsat viskit (*vt* *Am* **straight whiskey**) ja teraviljaviskit kui ka ühelinnaseviskiseid omavahel, tulemuseks vastavalt kas seguviski (*vt* **blended whisk(e)y**) või mitmelinnaseviski (*vt* **blended malt**), ühes viskivabrikus segatakse ühte vaati kokku ka sama tüüpi viskit erinevatest vaadidest, mis pärinevad selle viskivabriku erinevatest destillatsioonidest ja ajaperioodidest (*vt* **vatting**), Irimaal ja Šotimaal mõistetakse segamise all kitsamalt linnaseviski (*vt* **malt whisky**) või pajaviski (*vt* **pot still**) ja teraviljaviski (*vt* **grain whisk(e)y**) segamist

blending master (ka **master blender**) – *n. vis* segumeister, meistersegaja

spetsiaalne ametikoht viskivabrikus, segumeister otsustab, millises vahekorras panna kokku lähteviskimarke ning mida veel lisada, peab leidma kõige sobivamad retseptid ja kontrollima joogi kvaliteeti, hoiab silma peal viski küpsemisel, see Ühendkuningriigis üks paremini tasustatud ameteid nõuab head haistmis- ja maitsemeelt, segumeistri nina on isegi võimalik kindlustada

boilermaker – *n. Am, vis, õl, sl* klaas viskit õlle pealerüüpega

etiim 1886. aastast on teada omadussõna *boiled*, mis slängina viitab joobnud olekule, viski ja õlle segu on kiire joobnud oleku tekitamiseks potentne

boilermaker's delight – *n. Am, vis, sl* katelsepa rõõm, katlakivieemaldi

äärmiselt halva kvaliteediga kange odav viski, millega rahvapärимuse järgi on võimalik katlakivi eemaldada, vt ka **bug juice, chain lightning, coffin varnish, hooch, infernal compound, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot**

bonded warehouse – *n.* tolliladu

vt **bottled-in-bond**

bothie (ka **bothy**) – *n. Šot, arhit, vis* uberik, hurtsik

lihtne ühe- või kahetoaline hütt Põhja-Šoti mägismaal, milles valmistati salaviskit

bottled earthquake – *n. Am, Kan, Iir, Šot, vis, sl, van* maavärin pudelis, villitud maavärin

üks rahvapärastest nimedest viskile inglise keelt kõnelevates maades

bottled-in-bond (*lüh BIB*, ka **bonded**) – *a. Am, vis, dst* tollilaos villitud

Ameerika Ühendriikide keskvalitsuse 1897. aasta õigusaktiga sai valitsusest alkoholi autentsuse garant, st seadus lubas alkoholitootjatel hoida oma alkoholi, st ka viskitootjatel oma viskit selle küpsemise (*vt maturation*) ajal (minimaalselt nelja-aastane periood) aktsiisimaksuta valitsuse järelevalvega tolliladudes (**bonded warehouse**), misjärel võidi need villida pudelitesse kangusega kuni 50% (siis tuli ka aktsiis tasuda); kuigi tänapäeval peavad paljud viskitootjad seda meetodit arhailiseks, oli see omal ajal viski kvaliteedimärgiseks, tollilaos villitud viski näol on harilikult tegemist burbooniga (*vt Bourbon*)

bottle of smoke – *n. Šot, Iir, vis, sl* pudel suitsu

rahvakeelne viis viidata tugeva turbabuketiga viskidele, eriti Islay' saarel valmistatud Šoti ühelinnaseviskidele, vt ka **peat reek, peating**

Those gusts of seawind bring back vivid memories of a bottle of proper Islay smoke

Bourbon – *n. Am, vis* burboon, Bourboni viski

Ameerika Ühendriikides valmistatud viski, mille lähteainete hulgas peab seaduse järgi olema vähemalt 51% maisi (ülejäänu moodustavad erinevates proportsioonides odralinnased, rukis või nisu, üle 51% maisisisaldusega viski võib kanda nimetust *straight Bourbon whiskey* – ehtne Bourboni viski), mis ei tohi olla destilleeritud kangemaks kui 80%, ei tohi küpsema panemise hetkel olla kangem kui 62,5% ning peab küpsema seest söestatud kasutamata Ameerika valgest tammest (*vt oak cask*) valmistatud vaatides (*vt virgin oak*) vähemalt kaks aastat, kui burboon küpseb vähem kui neli aastat, peab viski vanus olema pudelil märgitud, burboonile ei tohi olla lisatud maitse- ega värvaineid, burboon on ehtne viski (*vt straight whiskey*); USA Kongressi otsusega 1964. aastast tuleb sõna *whiskey* ees Bourbon alati suurtähega kirjutada (*Bourbon whiskey*), Bourbon on Kentucky osariigis asuva maakonna nimi (nimetatud 1785. aastal Prantsuse kuningakoja auks abi eest inglaste vastu Ameerika Ühendriikide iseseisvussõjas) ning Kentucky osariik on USA viski ajaloos keskse tähtsusega, tuntuim burboonviski on Jim Beam

bourbon liqueur (ka **infused bourbon**) – *n. Am, vis* burbooniliköör

mõned burboonivalmistajad Kentucky osariigis segavad neli aastat küpsenud burboonviskit looduslike maitseainetega (nt tumedad kirsid, mesi, tee, kaneel), tulemuseks on maitsestatud/magustatud burboon (*vt Bourbon*) ehk burbooniliköör, tuntuim toode on kirssidega maitsestatud Jim Beam Red Stag, burboonilikööre valmistatakse ka kodudes, leotades soovitud maitselisandit (nt pähkliid, puuviljad, šokolaad, kohv) burboonis

Bourbon Trail, the *vt* **Kentucky Bourbon Trail**

breaky-leg – *n. Am, Iir, Šot, sl, van* jalamurdja

üks rahvapärastest nimedest viskile inglise keelt kõnelevates maades, *vt* ka **tanglefoot**

bree (ka **barley-bree**) *Šot – n. vis, sl* leem, kaste, märjuke

viski kunagine rahvakeelne nimetus Šotimaal *etüm bree* on Šoti variant *brothile*, kirjalikes allikates esmakordselt tuvastatav 1746. aastast, *vt* ka **hellbroth**

bug juice – *n. Am, vis, dst, sl, van* mardikamahl, kehv viski

rahvapärane nimetus kehva kvaliteediga viskile või muule kangemale alkoholsele joogile, vt ka **boilermaker's delight, chain lightning, coffin varnish, hooch, infernal compound, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot**

bung – *n. vis, vein, dst* prunt, punn

puust sulgur, mis puuvasaraga vaadi punniauku (*bunghole*) lüüakse, et vaat sulgeda; paplipuit on levinud materjal pruntide valmistamiseks, sest on paindlikum kui tammepuit, vt ka **oak cask**

bung cloth – *n. vis, vein, dst* prundiriie, prundilapp

kotiriidest ruudukujuline lapp, mis mõnikord asetatakse punniaugu peale, enne kui prunt punniauku lüüakse, et auk saaks tihedamalt suletud, vt ka **bung, oak cask**

burnt ale *vt pot ale*

butt – **1.** *n. vis, õl, vein, dst* tünn, vaat **2.** *õl* 108 Englise gallonit ehk 491 l *vein* 126 Englise gallonit ehk 572 l

suured puust vaadid, kus hoitakse ja laagerdatakse nii viskit, õlut, veini kui ka šerrit, ehkki mõõtühikuna on üks *butt* 491 või 572 liitrit, kutsutakse viskitööstuses selliselt tänapäeval pikka kitsast paksudest Euroopa harilikust tammest (*Quercus robur*) valmistatud vaadilaudadega vaati, mis mahutab 500 liitrit toorviskit, sageli valmistatakse vaat Hispaanias kasvanud *Quercus robur*ist, suuremates vaatides küpseb viski kauem

C

Canadian whisky – *n. Kan, vis* Kanada viski

Kanadas valmistatud meskest destilleeritud ning Kanadas vähemalt kolm aastat mitte suuremas kui 700liitrisel puuvaadis (söestamise ja varasema kasutuse nõudeid pole, vaat on endiselt harilikult tammest, kuigi see pole seadusega reguleeritud) küpsenud

viski, mille lähteteraviljade hulgas võib olla maisi, otra, rukist ja nisu, olema algselt destilleeritud kanguseni, mis ei ületa 94,8% ning ei ole villimisel väiksem kui 40%, valmistamisel kasutatav vesi peab olema värske, puhas ja sisaldama pisut lupja; Kanada viskisse on seaduse järgi lubatud 9,09% ulatuses segada viskit, mis ei ole Kanadas valmistatud, destilleeritud puuviljamahlu, neutraalset alkoholi või kangestatud veini, mis annab Kanada viskile pehme ja magusavõitu maitse, tuntud Kanada viskimargid on näiteks Canadian Club ja Seagram's VO, vt ka **rye whisk(e)y**

caper juice – *n. Šot, sl, van metsisemahl*

üks rahvapärastest nimedest Šoti seguviskile the Famous Grouse *etiim Šot* gaelikeelsest *capull coille*'ist (*horse of the woods* ehk „metshobune“) tuletatud ingliskeelse *capercaillie* lühendatud variant on *caper*, mis tähendab metsist (*wood grouse*); *caper* tähendab ka vempu

cask finished – *a. vis* vaadis viimistletud

vt **cask finishing**

cask finishing (ka **wood finishing, double maturing, additional cask enhancement**)

– *n. vis* vaadiviimistlus

kui viski küpsemise (vt **maturation**) lõppjärgus (viimased kuus kuud kuni kaks aastat) viski esimesest vaadist (harilikult Ameerika tammest vaat, kus on hoitud burbooni) teise või isegi kolmandasse ümber pumbatakse, et lisada viskile maitsenüansse, nimetatakse seda vaadiviimistluseks; kasutatakse vaate, milles on hoitud kas šerrit, portveini, madeirat, Prantsuse veini või rummi (vastav märgistus oleks siis nt *sherry cask finish* ehk šerriviimistlus või *wine cask finish* jne)

cask whisky – *n. vis* vaadiviski

umbes 57–65-kraadine vaadis küpsenud ja seisnud viski, mis enne villimist lahjendatakse sõltuvalt sihtturust ja viskimargist 43, 40 või 38,5 kraadini

cask strength (ka **barrel strength, barrel proof**) – *n. vis* vaadikangus, vaadikangusega viski

enne villimist lahjendatakse vaadis küpsenud viski harilikult 43, 40 või 38,5 kraadini, ent viskit villitakse ka veega lahjendamata vaadikangusel (57–65%)

cathedral windows *vt* **legs**

cereal – *a. vis* teraviljane

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu kartulipuder, keedetud juurviljad, linnaseekstrakt, teraviljakestad, pärmjas; teraviljane aroomibukett on algmaterjalist (oder, rukis, mais, nisu) sõltuvalt omane kõigile viskidele, kuid paremate viskide puhul pigem tagaplaanil

chain lightning – *n. Am, vis, sl, van* kettvälk, kehv viski

üks rahvapärastest nimedest kehva kvaliteediga viskile Ameerika Ühendriikides, *vt* ka **boilermaker's delight, bug juice, coffin varnish, hooch, infernal compound, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot**

charcoal filtered *vt* **charcoal mellowing**

charcoal mellowing (ka **Lincoln County Process, ikeaching, leaching**) – *n. Am, vis* puusöefiltratsioon

19. sajandi keskpaigas leiutas Lincolni maakonnast pärit Tennessee viskivalmistaja Alfred Eaton uue filtratsioonimeetodi, et eristada Tennessee osariigis aetavat viskit Kentucky osariigi burboonidest, puusöefiltratsioon näeb ette Tennessee suhkruvahtrapuidu (*Acer saccharum*) virna süteks põletamist viskivabriku territooriumil, söed pannakse seejärel vaadi põhja umbes kolme meetri paksuse kihina, viski pumbatakse teisest destillaatorist vaati, kus viski läbi süte küpsemiseks mõeldud vaati edasi nõrgub, söefiltratsioon annab Tennessee viskile suitsusema ning magusama maitse, Tennesseees valmistatud viskid kannavad mõnikord märgistust **charcoal filtered** (filtreeritud läbi puusöe)

charring – *v. vis, vein* söestamine

burboonid (*vt* **Bourbon**) ning Tennessee viski (*vt* **Tennessee whiskey**) küpsevad Ameerika valgest tammeest valmistatud kasutamata vaatides, mis on seestpoolt söestatud, vaatide sisepind puutub söestamise käigus kuni minuti jooksul (40–60 s) kokku tulega, tekib kiht söestatud puitu, söestamine vabastab puidust muu hulgas vanilliinid ja laktoonid, mis lisavad viskile mahedust, peites värsketele destillaadile omaseid tooreid maitseid, söestatud vaadis küpseb viski kiiremini, sest puusüsi absorbeerib värsketest destillaadist väävlisakesi ning võimaldab viskil paremat kokkupuudet pooridega tammepuidus, söestatud vaat annab viskile ka tumedama värvuse, viskivabrikutel on üldiselt võimalik valida nelja erineva paksusega söekihi vahel; kuna seaduse järgi ei tohi burboon ega Tennessee viski küpseda kasutatud vaatides, on söestatud sisepinnaga maitsestamiseks lisavad kasutatud viskivaadid Ameerikast suures hinnas Šotimaal (*vt* ka **oak cask**), vanad söestatud sisepinnaga vaadid lähevad mõnikord kasutamisea pikendamiseks kordussöestamisele

chill filtration – *n. vis* külmfiltratsioon

filtreerimismeetod, mille käigus jahutatakse viski temperatuurivahemikku -10–4 °C (harilikult temperatuurini 0 °C) ning juhitakse seejärel läbi adsorptsioonifiltri, et eemaldada käärimisel ja destilleerimisel tekkinud kõrvalsaadused (*vt* **congeners**), mis võivad villitud viski selle serveerimisel, jahutamisel, vee või jää lisamisel või külmas ladustades häguseks muuta, külmfiltratsioonil sadestuvad need ained filtrisse; külmfiltratsioon võib mõnikord mõjutada ka viski maitset, eemaldades näiteks fenoole (*vt* **phenols**), seega jätavad mõned viskivabrikud külmfiltratsiooni ohkusega tegemata ning pudelite etiketil võib näha tähist **unchillfiltered** või **non chill filtered** (külmfiltratsioonita); külmfiltratsioonil läbivad enne villimist ainult viskid, mille kangus on väiksem kui 46%, kangemate viskide puhul sadet ei teki

clearic *vt* **middle cut**

Coffey still *vt* **column still**

coffin varnish – *n. Am, vis, sl, van* kirstulakk, kehv viski

üks rahvapärastest nimedest kehva kvaliteediga viskile Ameerika Ühendriikides, pärit Metsiku Lääne koloniseerimise aegadest, vt ka **boilermaker's delight, bug juice, chain lightning, hooch, infernal compound, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot**

column still (ka **patent still, Coffey still, continuous still, factory still**) – *n. vis, dst* destillatsioonikolonn, kolonndestillaator

1831. aastal iirlase Aenas Coffey' poolt täiustatud ja patenteeritud destillatsiooniparatuur, mis koosneb harilikult kahest kolonnist, esimeses kolonnis ehk analüsaatoris eraldab kuum aur kääritamise protsessil saadud vedelikust alkoholi, teises kolonnis ehk rektifikaatoris eraldatud vee ja alkoholi segu rektifitseeritakse, tulemuseks on kange, puhas alkohol, destillatsioonikolonnis toimub pidevdestilleerimine (vt **continuous distillation**), mis muudab selle kiiremaks ja efektiivsemaks kui padadestillatsioon (vt **pot still**), kus padasid tuleb partiide vahel puhastada, destillatsioonikolonnis kaotab destillaat siiski osa oma toormaterjalist pärinevatest aroomidest ning maitsetest, destillatsioonikolonnis destilleeritud viski küpseb oma mahedama iseloomu tõttu kiiremini; Šoti ühelinnaseviskisid (vt **single malt whisky**) on seadusega keelatud destillatsioonikolonnides ajada ning Iirimaal on traditsiooniline olnud Iiri pajaviski (vt **pot still**), mistõttu seostatakse destillatsioonikolonne enamasti teraviljaviski (vt **grain whisk(e)y**) ning burbooni ja teiste Ameerika viskidega; ka armanjakki destilleeritakse harilikult destillatsioonikolonnides, samuti teatud kalvadosi sorte, džinni ja viina

condenser vt **worm**

congeners (ka **congenerics, Am congeries**) – *n. vis, dst, keem* destillatsiooni kõrvalsaadused

viskis leiduvad keemilised ühendid (happed, estrid, karbonüülühendid, fenoolid, süsivesinikud, aldehüüdid, väävlit sisaldavad ühendid, teadaolevalt on neid sadu), mis tekivad käärimise, destilleerimise ja küpsemise ajal ning mõjutavad viski maitset, keemilises mõttes on tegemist ebapuhaste lisanditega, kuid just need lisavad viskile

iseloomu ja maitset, liigsetes kogustes muudaks need viski aga joodamatuks, nii et oluline on tasakaal, külm- ja puusöefiltratsiooni eesmärgiks on osast aroomaatsetest ühenditest vabaneda (*vt* **chill filtration, charcoal mellowing, middle cut**)

continuous distillation – *n. vis, dst* pidevdestilleerimine, pidevdestillatsioon

destillatsioonikolonnis (*vt* **column still**) toimuvat destilleerimisviisi nimetatakse pidevdestillatsiooniks, sest vastupidiselt padadestillatsioonil (*vt* **pot still**) toimuvale partiidestillatsioonile (*vt* **batch distillation**) leiab aset katkematu destillatsioon, kiirem, odavam ja efektiivsem viis alkoholi destilleerimiseks, kuid kaduma läheb ka osa maitsest; destillatsioonikolonn koosneb kahest omavahel ühendatud kolonnist, analüsaatorist (*vt* **analyzer**) ja rektifikaatorist (*vt* **rectifier**), jahutatud uhetis (*vt* **wash**) liigub rektifikaatoris mööda suletud spiraalitoru alla, kus ta kuumeneb, sealt jõuab uhetis analüsaatori tippu, kus see üle mitme perforatsiooniga vaskplaadi alla niriseb, kuum veeaur siseneb analüsaatori alumisest osast ning liigub läbi uhetise, viies kaasa alkoholiaurud, mis tõusevad analüsaatori tippu tagasi ning liiguvad sealt rektifikaatori alla, sealt hakkavad alkoholiaurud siksakiliselt läbi teise perforatsiooniga plaatide komplekti tõusma, kondenseerudes külma uhetise mõjul (uhetis selle protsessi jooksul kuumeneb), tõustes muutuvad aurud üha puhtamaks ja kangemaks, kuni jõuavad kanguseni 94,8%, seejärel lastakse destillaat kondenseerununa destillaatorist välja

continuous still *vt* **column still**

cooker *Am vt* **mash tun**

cooper – *n. vis, õlu, vein* vaadimeister, aamissepp, tündersepp, püttsepp

käsitööline, kes tegeleb vaatide valmistamise, töötlemise ning parandamisega, igas lugupeetud viskivabrikus tavatses töötada aamissepp, keda mõnikord nimetatakse ka vaadimeistriks (*vt* **master cooper**); tänapäeval on selle elukutse esindajaid üha vähem, nt õlletööstuses kasutatakse juba valdavalt metallvaate

cooperage – **1.** *n. vis, õlu, vein, dst* – vaadi-, aamissepa-, püttsepatöökoda **2.** *n. vis, õlu, vein* aamissepa-, püttsepatöö

puust vaate on alkoholsete jookide (kõigepealt veini) hoidmiseks kasutatud juba alates umbes aastast 500 e.Kr., seaduse järgi peab Šoti viski kolm aastat tammevaadis küpsema, burboonivaadid peavad olema uued seest söestatud tammevaadid (vt **virgin oak**), kuulsal linnaseviskirajal (vt **Malt Whisky Trail**) Speyside'is on kohalik aamissepatöökoda üheks vaatamisväärsuseks

corn-juice (corn juice) – *n. Am, vis, sl* maisimahl, viski
üks rahvapärastest nimedest viskile Ameerika Ühendriikides

corn liquor vt **corn whiskey**

corn whiskey (ka **corn liquor, white lightning, white dog**) – *n. Am, vis, dst* maisiviski viski, mille lähtematerjal on minimaalselt 80% maisi ning mis ei ole harilikult vaadis küpsenud või kui on, siis kasutatud või söestamata (vt **charring**) sisepinnaga tammevaadis, villimiskangus on harilikult 40–62,5%, kuid kodustes tingimustes aetuna ka kuni 80%, sisuliselt võib seda kutsuda ka maisiviinaks (**corn liquor**) (vrd **Bourbon**), arhetüüpne Ameerika kärakas, mida tänapäeval on võimalik ka vabrikus valmistatuna osta, tegemist ei ole ehtsa viskiga (vt **straight whiskey**)

crackerjack malts vt **top dressing**

crooked whiskey vt **hooch**

cut point – *n. vis, dst, füüs* lõikepunkt, fraktsioneerimispunkt
padadestillatsiooni (vt **pot still**) käigus jaotab destilleerimismeister (vt **master distiller**) destillaadijooksu destillaadi kontrollkappi (vt **spirit(s) safe**) juhtides kolmeks lõikeks või fraktsiooniks, et eraldada kasutamiskõlblik destillaat kasutuskõlbmatust; esimest fraktsiooni nimetatakse eeljooksuks (vt **foreshots**), keskmist fraktsiooni destillaadi südameks (vt **middle cut**) ning viimast järeljooksuks (vt **feints**), esimene ja kolmas fraktsioon saadetakse kordusdestilleerimisele, destillaadi süda suunatakse destillaadikogurisse (vt **spirit receiver**)

D

dandy – *n. Iir, vis, sl* dändi

rahvapärane nimetus Iirimaal peenutsevalt pisikesele viskikogusele (klaasis)

He's no drinker, he's only having a dandy..

de luxe whisk(e)y (ka **premium w.**) – *n. vis* luksusviski

hrl seguviskile rakendatav märgistus, mis viitab linnaseviskide suuremale osakaalule

segus (vt **blended whisk(e)y**), kuid üldiselt kasutatuna ka haruldasele väljaandele

(väike partii, ühevaadiviski, vanus, aastakäik), loomulikult on tegemist kallimasse

hinnaklassi kuuluva tootega, vt ka **vintage whisk(e)y, age, small batch whiskey, single cask whisk(e)y**

dephlegmator – *n. vis, dst, füüs* deflegmaator

vt purifier

diastase *e. amylase* – *n. vis, õl, keem* diastaas, amülaas

odralinnastes sisalduv ensüüm ehk ferment, mis käivitab meskitünnis (vt **mash tun**)

viljatärklise maltoosiks ehk linnasesuhkruks (vt **maltose**) astmeliselt langundamise

protsessi, mis on käärimisprotsessi (vt **fermentation**) eeltingimuseks

distillation – *n. vis, dst, keem* destilleerimine, destillatsioon

üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (vt ka **germination, fermentation,**

maturation, blending) ning üleüldine meetod kange alkoholi valmistamiseks, mis

baseerub alkohoolse joogi kuumutamisel: alkohol aurustub temperatuuril 78,29 °C ehk

vee keemispunktist madalamal temperatuuril, tõuseb destillatsiooniseadmes auruna üles

ning jahtub kondensaatorisse jõudes maha ning kondenseerub umbes 21kraadise

alkoholina (vt **low wines**) destillaadikogurisse, seda alkoholi destilleeritakse Šotimaal,

Ameerikas ja Kanadas veel teist korda, Iirimaal ka kolmandat korda, pärast teistkordset

destillatsiooni on destillaadi kangus 65–75% (vt **middle cut**), tänapäeval valmistatakse

viskit nii destillatsioonikolonnides (vt **column still**) pidevdestillatsiooni (vt **continuous**

distillation) käigus kui ka destillatsioonipadades partiidena (vt **pot still**, **batch distillation**); *etüm lad distillāre* tilkuma, alla nõrisema

distiller vt **stillman**

distiller's beer vt **wash**

distiller's safe vt **spirit(s) safe**

distiller's spent grain vt **sour mash**

distillery – *n.* **1.** *vis* viskivabrik, destilleerimiskoda **2.** *dst* destilleerimisvabrik, viinavabrik

hoonetekompleks (idandamiskoda ehk *malthouse*, linnaste kuivatamise ruum ehk *kilnhouse*, meskitegemise ruum ehk *mashroom*, kääritamisruum ehk *tun room*, destilleerimisruum ehk *stillhouse*), kus valmistatakse viskit või muud destillaati, ka laohooned loetakse viskivabriku osaks, vt ka **pagoda roof**

doggery – *n. Am, vis, sl, van* viskiurgas

litsentsita viskipood või räpane baar, kus on võimalik tellida odavat kehva viskit

double maturing vt **cask finishing**

doubler – *n. Am, vis, tehn* topeldi

suur vasest katel, mida Ameerika Ühendriikide viskitööstus kasutab destillaadi teistkordseks destilleerimiseks, topeldisse jõuab esimese käigu destillaat kondenseerununa (vt **low wines**) ning väljub kangestatuna ning puhastatuna kui teise käigu destillaat (vt **middle cut**), Briti saartel on topeldi otstarbeliseks vasteks etanoolidestillator, vt **spirit still**

doublewood (ka **double cask**, **double barrel**) – *n. vis* kahekordne vaadiviimistlus
selline märgistus viski etiketil tähendab, et viski on valmimise käigus küpsenud kahes erinevas vaadis (nt kasutatud burboonivaadis ja seejärel mõne aja vältel šerrivaadis), mis on mõlemad viski iseloomu mõjutanud, *a. doublewood matured, matured in two woods* kahes vaadis küpsenud, vt ka **cask finishing**, **three wood**

draff [dræf] – *n. vis*, *õl* raba, õlleraba, praak

õlle-, kalja- või viskitegemisel meskitünnist jäägina eemaldatavad proteiinirikkad tahked teraviljaosad või sete, mis kasutatakse ära loomasöödana, võidakse segada pajaõluga (*vt pot ale*)

dram – **1.** *n. Šot, vis, dst* klähv, suutäis, klõmakas, lonks (viskit, kärakat) **2.** drahm

1. *hrl a wee ~ let's have a wee dram before we go .. võtame enne minekut klähvi kärkunni*; klähvis sisalduva viski kogus ei ole fikseeritud suurus, vaid sõltub valaja eelistusest, harilikult on see vahemikus 25–40 ml ning 40 ml või enam viskit oleks juba *a healthy ~ ehk korralik suutäis ehk klaas viskit* **2.** selle sõnastiku kontekstis endisaegne apteegikaaluühik, mis briti süsteemis on umbes 3,69 ml ja ameerika süsteemis umbes 3,55 ml

dramming – *n. vis* klähvitamine

vt **dram**

drum maltings – *n. vis, õl* trumlitega idandamiskoda

idandamiskoda, kus linnased valmivad suurtes trumlites, mis teravilja mehaaniliselt pööravad, vt ka **malting**, **malting floor**

dumping – *n. vis* ümbervalamine; tühjendamine

selle sõnastiku kontekstis viski ümbervalamine väiksema suurusega vaadist suuremasse enne villimist või ühest vaadist teistsugusesse vaati, nt vaadiviimistluseks (*vt cask finishing*)

dunnage – *n.* Šot, vis, arhit viskiladu

traditsiooniline viskiladu Šotimaal, mis on harilikult ehitatud kivist, kivikatuse ning muldpõrandaga, viskivaadid asetsevad seal harilikult kolme kihina üksteise peal, kihte eraldavad puust latid; kasutatud ehitusmaterjalide tõttu on traditsioonilises Šoti viskilaos aastane temperatuurikõikumine leebe ning inglite jagu (*vt* **angels' share**) mõõdukas, vrd **rackhouse**

E

exciseman – *n.* vis aktsiisiinspektor, maksuametnik

Ühendkuningriigi tolliameti inspektor, kelle ülesandeks on destillaadi pealt maksu koguda ning kontrollida viskivabrikute tegevuse vastavust seadustele; destillaadi kontrollkapp (*vt* **spirit(s) safe**) on tolliameti poolt tabalukustatud

F

factory still *vt* **column still**

famous dented still myth, the *vt* **batch distillation**

feed mash *vt* **sour mash**

feints (ka **tails, aftershots**) – *n.* vis järeljooks, saba, pära

padadestillatsioonil teise destillatsiooni kolmas madala alkoholisisaldusega fraktsioon, mis sisaldab ebasobiva maitsega ühendeid ning ei sobi viski valmistamiseks, järeljooksu tüüpilised maitSED meenutavad liisumist, plastmassi, juustu, seeni, paismaisi, nahkseid tubakanoote, tuhka, järeljooks suunatakse koos eeljooksuga (*vt* **foreshots**) tagasi uhetisedestillaatorisse (*vt* **wash still**) kordusdestilleerimisele; destillatsioonikolonni (*vt* **column still**) puhul nimetatakse järeljooksuks esimest ja viimast destillaadijooksu

feinty – *a. vis* õline

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu plastmasjas, hiline, tubakane, nahkne, mesine; õlise aroomi olemasolu sõltub sellest, kui palju eel- ja järeljooksu (*vt* **foreshots, feints, middle cut**) on destillaati jõudnud

fermentation – *n. vis, õl, vein, dst, biol* kääritamine, käärimine

kääritamine on üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (*vt* ka **germination, distillation, maturation, blending**), käärimistõrde virdele (*vt* **wort(s)**) lisatud pärm toitub maltoosist ehk linnasesuhkrust, käivitades käärimisprotsessi, pärmi ainevahetuslike protsesside kõrvalproduktidena tekivad etanool ja süsihappegaas, kääritamisel tekkinud uhetist (*vt* **wash**) hakatakse järgmises viski valmistamise etapis destilleerima

fermenter *lir vt washback*

fillers – *n. vis* täitelinnaseviskid

linnaseviskid, mida lisatakse seguviskisse (*vt* **blended whisk(e)y**) täitematerjalina ning segu tasakaalustamiseks, harilikult odavamad ning vähem isikupärased kui *ant* põhilinnas, *vt* **heart malt**

fillings – *n. vis, dst* vaaditäide

värskelt destilleeritud alkohol vaadis, mida ei saa veel viskiks nimetada, sest seaduse järgi peab vedelik olema Irimaal (*vt* **Irish whiskey**), Šotimaal (*vt* **Scotch**) ja Kanadas (*vt* **Canadian whisky**) vähemalt kolm ja Ameerika Ühendriikides kaks aastat tammevaadis küpsenud, et seda saaks viskiks nimetada; vaaditäide võib olla tellimustööna ühes viskivabrikus destilleeritud, kuid küpseb juba mujal

firewater *vt liquid fire*

first fill (cask) – *n. vis* esmatäitevaat

tammevaat, mida on juba kasutatud muud liiki alkoholi (nt šerri) hoidmiseks, kuid mitte viski küpsemisel; esmatäitevaat sisaldab puitu imbumuna eelmise vedeliku jääke ning avaldab sellesse küpsema pandud viskile mõju, lisades maitsenüansse (*vrđ refill*, *vt ka cask finishing*)

floor malting – *n. vis, õl, dst* idandamispõrandal linnastamine

veel 1950ndatel oli tavapraktika, et viskivabriku juures oli ka idandamiskoda, mille põrandal (*vt malting floor*) vabrik ise oma otra idandas (*vt maltings*), tänapäeval ostetakse üha sagedamini linnased kokku või toimub idandamine moodsamalt (*vt Saladin box, drum maltings*)

floor maltings – *n. vis, õl* idandamispõrandaga idandamishoone

vt floor malting

floral – *a. vis* lilleline

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt whisk(e)y aroma wheel*), mida iseloomustavad märksõnad nagu parfüümjas, kasvuhoone, lehine, heinane; lillelist maitsebuketit seostatakse Ameerika valgest tammest (*Quercus alba*) valmistatud vaadist viskisse imbuvate nüanssidega

foreshots (ka **heads**) – *n. vis* eeljooks, eeltegu

padadestillatsioonil etanoolidestillaatoris (*vt spirit still*) teise destillatsiooni kõrge alkoholisisaldusega (75–80%) esimene fraktsioon, mis sisaldab liiga palju ebastabiilseid, ebameeldiva maitsega ning ohtlikke ühendeid (nt metanool, etanaal, etüülatsetaat, väävliühendid), eeljooks suunatakse koos järeljooksuga (*vt feints*) uhetisedestillaatorisse (*vt wash still*) kordusdestilleerimisele

fruity – *a. vis* puuviljane, estrine

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt whisk(e)y aroma wheel*), mida iseloomustavad märksõnad nagu tsitruseline, värske puuvili, küpsetatud puuvili,

kuivatatud puuvili, lahusti; puuviljane on kõige levinum aroomibukett, mis kujuneb välja käärimisprotsessi käigus

G

gauger – *n. Iir, Šot, vis, sl, van* maksukoguja, maksuametnik, mõõdumees
alates 1644. aastast, kui Šotimaal esimest korda viskiaktsiis kehtestati, tekkis vastasseis maksuametnike ning viskijajate vahel, maksuametnikke hakati kutsuma *gaugeriteks*, sest nende ülesandeks oli kontrollida mõõturit (*gauge*) destillatsiooniseadmel, et määrata kindlaks destilleeritud alkoholi kogus ning sellelt makstav aktsiis; maksukoguja ülesandeks oli ka illegaalsete destillatsiooniseadmete kõrvaldamine

germination – *n. vis, dst, õl, biol* idandamine; idanemine
odra idandamine on üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (*vt ka fermentation, distillation, maturation, blending*), odralinnastes sisalduv ensüüm diastaas (*vt diastase*) käivitab meskitünnis (*vt mash tun*) viljatärklise muundumise maltoosiks ehk linnasesuhkruks (*vt maltose*), mis on käärimisprotsessi (*vt fermentation*) eeltingimuseks, *vt ka malting (=barley germination)*

germination floor *vt malting floor*

Glencairn glass, the – *n. vis* Glencairni viskiklaas

2001. aastal tootmisse jõudnud spetsiaalne viski nautimiseks mõeldud variatsioon degusteerimisklaasist (*vt nosing glass*), millel on lühike vars ning tipust ahenev pirni meenutav kuju

goldie – *n. Šot, vis, sl* kuldseke, klaas kuldset

hellitusnimi klaasitäiele viskile Šotimaal, nimi tuletatud viskile omale värvusest, *hrl a wee ~*

goose-neck *vt swan-neck*

grain whisk(e)y – *n. vis* teraviljaviski

viski, mille valmistamiseks on toormaterjalina kasutatud erinevates proportsioonides (idandamata) otra, nisu, maisi või rukist (teraviljaviski võib siiski sisaldada ka pisut odralinnaseid), teraviljaviski valmib pidevdestillatsiooni (*vt* **continuous distillation**) käigus destillatsioonikolonnides (*vt* **column still**), teraviljaviskid jagatakse üheteraviljaviskideks (**single grain whisk(e)y**) ning seguteraviljaviskideks (**blended grain whisk(e)y**), teraviljaviskit segatakse seguviskide (*vt* **blended whisk(e)y**) valmistamiseks linnaseviskidega; *Šot single* ~ (**Single Grain Scotch Whisky**) ühes viskivabrikus ühe kindla tehnoloogia (pidevdestillatsioon) järgi valmistatud teraviljaviski, mille toormaterjalina on kasutatud üht või mitut teravilja (nt nisu või maisi, mida on viskis kokku 80%, ülejäänu moodustavad odralinnased), väljaspool Šotimaad võib selline tähistus viidata vaid ühe teraviljaliigi kasutamisele valmistatud viski toormaterjalina (*vrd single malt whisky*) *Šot blended* ~ (**Blended Grain Scotch Whisky**) erinevates viskivabrikutes ühest või mitmest teraviljast valmistatud teraviljaviskide segu, väljaspool Šotimaad võib selline tähistus viidata mitme teraviljaliigi kasutamisele valmistatud viski toormaterjalina (*vrd blended malt*)

grain neutral spirit *vt* **neutral grain spirit(s)**

green malt – *n. vis, õl* rohelistes linnased

viskitegemise algfaasis leotatakse teravilja (harilikult otra) kolm päeva vees ning laotatakse seejärel tavaliselt 6–8 päevaks idandamispõrandale (*vt* **malting floor**) idanema, idanevat teravilja keeratakse spetsiaalsete labidatega (*vt* **malt shovel**) 2–3 korda päevas (see protsess on tuntud kui *turning the piece* ehk idaneva odra pööramine, *vt* **piece**), valmivad sobiva määranii idandatud rohelistes linnased

green whiskey *vt* **middle cut**

grist – *n. vis, õl, dst* jahvatis, linnasejahu, teraviljajahu

kuivatatud vili või kuivatusahjust tulnud linnased (sõltuvalt viski tüübist, nt Šoti ühelinnaseviskide puhul ainult linnased, Iiri viski puhul idandatud ja idandamata odra

segu) jahvatatakse järgmises etapis koos viljakestadega jahuks, mis segatakse meskitünnis (*vt mash tun*) kuuma veega, tekib meski (*vt mash*)

grits (ka **middles**) – *n. vis, õl kruubid*

jahvatis (*vt grist*) sisaldab ka jämedamaid osakesi, ideaalse jahvatise koostises on kaalu järgi ligikaudu 70% kruupe, 20% kesti (*vt husk*) ning 10% peent jahu, sellised proportsioonid tagavad meski optimaalse segunemise, tärglise ning amülaasi (*vt diastase*) vabanemise viljast

guaranteed age whisky – *n. vis garanteeritud vanusega viski*

garanteeritud vanusega viski tähendab viskit, mille pudelil on märgitud viski vanus ehk noorima (lühimalt vaadis küpsenud) viski vanus villitud lõpptoodangus (kasutusel ka ühelinnaseviskide puhul, sest pudelis võib kokku saada sisu eri vaatidest), vanusemärgistusega Šoti, Iiri, Kanada ja Jaapani viski peab olema vähemalt kolm aastat tammevaadis küpsenud, Ameerika viski kaks aastat

H

heads *vt foreshots*

heart malt – *n. Šot, vis põhilinnas, peamine linnaseviski*

linnaseviski, mis Šoti seguviskis (*vt blended whisk(e)y*) enim tooni annab, seguviski süda *ant fillers*; *Cardhu is wonderfully fragrant, and is the heart malt in Johnnie Walker brands*

heart of the run (ka lihtsalt **heart**) *vt middle cut*

heather wine – *n. Iir, vis, dst kanarbikuvein*

vaatamata nimele on tegemist Iiri viskilikööri (vt ka **bourbon liqueur**), mille komponentideks on Iiri pajavisiki (*vt pot still whiskey*), ürdid ning kanarbikumesi, vana retsept elustati 1947. aastal ning kanarbikuveini turustatakse kaubamärgi Irish Mist all

hellbroth (ka **hell-broth**) – *n. Iir, Šot, vis, sl, van* põrguleem

Briti saartel üks rahvapärastest nimedest viskile

highball – *n. vis, dst* **1.** viski ja soodavee segu jääga **2.** destillaadipõhine kokteil

1. *highball* tähendas algselt Šoti viski ja soodavee segu jääga, mis serveeriti kõrges klaasis, tänapäeval tuntud kui **Scotch and Soda** **2.** tänapäeval tähendab *highball* kõrges klaasis serveeritud mis tahes kange alkoholi põhist kokteili, milles alkoholivaba komponent võib olla näiteks karastusjook või mahl *n. highball glass* kõrge kokteiliklaas

high wines *vt middle cut*

hogshead – **1.** *n. vis, õl, vein, dst* aam, kuldipea **2.** *n.* aam *õl* ehk 54 Inglise gallonit ehk 245 l

peamiselt alkoholsete jookide hoidmiseks mõeldud puust vaat (harilikult Ameerika valgest tammest), viskitööstuse kontekstis mahutab kuldipea tänapäeval 250 liitrit toorviskit (*half a butt* – *vt butt*), veinivaadina mahutab 238,5 l

hooch (ka **hootch**, *van crooked whiskey*) – *n. Am, vis, dst* salaviski, samakas

rahvapärane nimetus odavale kangele alkoholile (harilikult salaviskile) Ameerika Ühendriikides, eriti levinud 1920ndatel kuiva seaduse aegu *etüm Hoochino* kui Alaska põliselanike aetav kange alkohol, mis sai populaarseks Klondike kullapalaviku ajal 19. sajandi lõpus, *vt ka bug juice, boilermaker's delight, chain lightning, coffin varnish, infernal compound, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot*

husk (*hrl husks*) – *n. vis, õl* kest

jahvatis (*vt grist*) sisaldab ka jämedamaid osakesi, ideaalse jahvatise koostises on kaalu järgi ligikaudu 70% kruupe, 20% kesti ning 10% peent jahu, kui jahvatis on liiga peen, muudab see meski (*vt mash*) nätskeks ning ummistab äravooluavad, pisut lahtijahvatatud, kuid terveid viljakesti muudavad vee meskitünnis (*vt mash tun*) liikuvamaks; odralinnastest on vaja kätte saada tärkliis, selleks piisab viljakestade eemaldamisest, päris peen jahu on pigem paratamatu kõrvalprodukt

I

ikeaching *vt* **charcoal mellowing**

infernal compound - *n. Iir, Šot, vis, sl, van* põrgulik segu

Briti saartel üks rahvapärastest nimedest viskile, vt ka **bug juice, boilermaker's delight, chain lightning, coffin varnish, hooch, kill-the-beggar, liquid fire, pine-top, rotgut whisk(e)y, tanglefoot**

infused bourbon *vt* **bourbon liqueur**

intermediate still – *n. Iir, vis, tehn* keskmine (teine) destilleerimispada

Irimaal destilleeritakse destillaati padadestillatsioonini (*vt* **pot still**) käigus kolm korda, uhetisedestillaatori (*vt* **wash still**) ja etanoolidestillaatori (*vt* **spirit still**) vahel asub keskmine destilleerimispada, mida kasutatakse esimese käigu destillaadi (*vt* **low wines**) kangestamiseks ja puhastamiseks, šotlaste sõnul on kolmandat pada vaja ainult siis, kui kaht kasutada ei osata

Irish whiskey – *n. Iir, vis* Iiri viski

Iiri viski on Iirimaa saarel (nii Iiri Vabariik kui ka Põhja-Iirimaa) mitte suurema kanguseni kui 94,8% destilleeritud ja vähemalt kolm aastat tammevaadis küpsenud viski, mis on valmistatud pärmi poolt kääritatud teraviljapõhisest (võib sisaldada rukist, maisi, nisu, otra, odralinnaseid) virdest ning villitud mitte väiksema kangusega kui 40%; klassikaline Iiri viski on kolmekordselt destilleeritud Iiri pajaviski, mille valmistamiseks on kasutatud idandatud ning idandamata otra ning linnaseid ei ole turbasuitsul kuivatatud, tuntud oma pehme maitse poolest (*vt* **pot still**), vt ka **poteen**

J

jigger – **1.** *n. Am, vis, dst* illegaalne viskivabrik **2.** *n. Am, vis, dst* pitsitäis

1. illegaalne viskivabrik Ameerika Ühendriikides **2.** 1,5 Ameerika untsi ehk 44,4 ml

Joe *vt* **wash**

K

Kentucky Bourbon Trail (ka **the Bourbon Trail**) – *n. Am, vis* Kentucky burboonirada Ameerika Ühendriikides Kentucky osariigis asuv temaatiline rada turistidele, mis ühendab seitset piirkonnas tegutsevat burboonivabrikut (Four Roses, Maker's Mark, Jim Beam, Heaven Hill, Wild Turkey, Woodford Reserve, Town Branch)

kieve *Iir vt* **mash tun**

kill-the-beggar – *n. Iir, Šot, vis, sl, van* kerjusenottija

Briti saartel üks rahvapärastest nimedest viskile, vt ka **bug juice**, **boilermaker's delight**, **chain lightning**, **coffin varnish**, **hooch**, **infernal compound**, **liquid fire**, **pine-top**, **rotgut whisk(e)y**, **tanglefoot**

kiln (ka **malt kiln**) – *n. vis, õl* põletus- või kuivatusahi, kuivati, linnasekuivati *v. t.* **kiln** (põletus- või kuivatusahjus) kuivatama

sobiva määraneni idandatud rohelised linnased (*vt* **green malt**) viiakse järgmises etapis perforeeritud metallpõrandaga kuivatisse umbes käsivarre paksuse kihina kuivama, Šoti viski valmistamiseks kuivatatakse linnaseid esmalt umbes 18 tundi turbasuitsul (turvas on niiske, sest oluline on suits, mitte niivõrd kuumus), seejärel ligikaudu 20 tundi kuuma õhuga, Iiri viski valmistamiseks harilikult kuuma õhuga, linnaste kuivatamine peab toimuma umbes 70 °C juures, et peatada idanemine, kuid mitte idandamisel aktiveeritud ensüümide (*vt* **diastase**) tegevus, mis muundavad tärklise suhkruteks, millest pärm toitub, mõistet kasutatakse ka õlletööstuses

kilnhouse *vt* **distillery**

kilning - *n. vis, õl* (põletus- või kuivatusahjus) kuivatamine, töötlemine
vt **kiln**

L

leaching *vt* **charcoal mellowing**

legs (ka **tears**, **cathedral windows**) – *n. vis, sl* jalad, pisarad

viski degusteerimise juurde kuulub ka joogi visuaalsete omaduste hindamine, selleks valatakse viski kõigepealt degusteerimisklaasi (*vt* **nosing glass**) ning loksutatakse seda kergete ringikujuliste liigutustega nii, et viski puutuks kokku klaasi ülemise poole pinnaga, klaasi seintele tekkivaid vedelikuniresid kutsutakse „jalgadeks“ või „pisarateks“: kui jalad nirisevad allapoole aeglaselt ning on jämedad, viitab see viski suuremale viskoossusele, tihedale tekstuurile; vaadikangusel (*vt* **cask strength**) või šerrivaadis küpsenud viskil on samuti sageli tihedad, aegselt alla nõrguvad jalad; oma kuju tõttu kutsutakse jalgu mõnikord ka katedraali akendeks (*cathedral windows*)

Lincoln County Process *vt* **charcoal mellowing**

liquid fire (ka **firewater**) – *n. Am, Iir, Šot, vis, dst, sl* vedel tuli, tulivesi

üks rahvapärastest nimedest viskile inglise keelt kõnelevates maades *etiim* väljend arvatakse olevat tulnud Põhja-Ameerika põliselanikelt ning tõenäoliselt tulenes selline sõnakasutus põletavast tundest kurgus, *vt* ka **bug juice**, **boilermaker's delight**, **chain lightning**, **coffin varnish**, **hooch**, **infernal compound**, **kill-the-beggar**, **pine-top**, **rotgut whisk(e)y**, **tanglefoot**

Lomond still – *n. vis, dst, tehn* Lomondi destillaator

1955. aastal keemiatehnika Alistair Cunninghami konstrueeritud väike silinderjas destillatsioonipada, millel on lisakondensaator, mis võimaldab destillaadi tagasijooksu (*vt* **reflux**) juhtida, Lomondi destillaatoris on võimalik partiidestillatsiooni (*vt* **batch distillation**) meetodil valmistada erinevat tüüpi viskiseid, Lomondi destillaatorist väljunud destillaat on iseloomukam ja õlisem (*vt* **feinty**) kui tavalisest destillatsioonipajast (*vt* **pot still**) saadu; Lomondi destillaatorid paigaldati Loch Lomondi, Glenburgie, Milnongie, Inverleveni ja Scapa viskivabrikutesse, praegu on

Lomondi destillaator järel neist viimases ning hiljuti paigaldati Lomondi destillaator ka Bruichladdichi viskivabrikusse

low wines (*Iir, Am* ka **singlings**) – *n. vis, dst* esmane destillaat, esimene tegu, madal vein, esimese käigu vein

viskitegemisel kääritatud virde (*vt wort(s)*) ehk uhetise (*vt wash*) esimesel destilleerimisel saadav 21kraadine alkohol (*vt ka wash still*); mitte lasta end eksitada sõnast *vein*, keelekasutus on kujundlik ning lähtub portveini kangusest, puuduvad seosed marjadega

low wines receiver – *n. vis, dst, tehn* esimese käigu destillaadi kogur

vahelüli destillatsioonipadade (*vt pot still*) vahel, sinna jookseb uhetisedestillaatori (*vt wash still*) kontrollkapist umbes 21kraadine „madal“ esimese käigu destillaat, mis suunatakse destilleerimise teiseks etapiks etanoolidestillaatoris (*vt spirit still*)

lye pipe (ka **lye arm, lyne arm**) *vt lyne pipe*

lyne pipe (ka **lye pipe, lye arm, lyne arm, hrv lying arm**) – *n. vis, dst, füüs* lyne'i toru, kaldtoru

destillatsioonipajas (*vt pot still*) konkstoru (*vt swan-neck*) ning kondenseerimistoru (*vt worm*) ühendav sirge suure diameetriga toru, mis asetseb kondenseerimistoru suhtes harilikult 45kraadise kaldega: kui lyne'i toru on allapoole kaldu, kondenseeruvad vähem lenduvad komponendid (vesi, maitsekomponendid) koos etanooliga konkstoru tipus ning tilguvad kondenseerimistorusse, muutes destillaadi maitsekamaks ning vähem etanooli sisaldavaks, kui lyne'i toru on ülespoole kaldu, valguvad vähem lenduvad komponendid patta tagasi, tulemuseks on suurema etanoolisisaldusega maitsetum destillaat, seega mängib lyne'i toru destillaadi iseloomus olulist rolli *etüm lyne* tuleneb sõnast *lean*, tähendusega kallutama või nõjatuma

M

machine puncheon *vt puncheon*

malt barn – *n. vis, õl* linnastamisküün

üks võimalikest viisidest viidata teravilja linnastamiseks mõeldud eriotstarbelisele hoonele (*vt* **maltings**)

malthouse *vt* **maltings**

malting – *n. vis, õl, biol* linnastamine, linnasetootmine, teravilja idandamine

protsess, mille vältel leotatakse teravilja (harilikult otra) kolm päeva vees ning lastakse sellel siis kontrollitud moel sobival määral kas idandamispõrandal (*vt* **malting floor**), Saladini karbis (*vt* **Saladin box**) või mehaanilistes trumlites (*vt* **drum maltings**) idaneda, linnastamise käigus aktiveeruvad odras ensüümid (*vt* **diastase**), mis kiirendavad odras sisalduva tärklise muutumist suhkruteks, mis on käärimise eelduseks; sisuliselt on linnastamise näol tegemist odra „petmisega“: odraseemned pannakse uskuma, et on kevad, mil tuleb kasvatada uus noortaim ning selleks on vaja vabastada kasvamiseks vajalikku energiat, mis tegelikult kasutatakse ära kääritamisel, *vt* ka **germination, malt shovel**

malt kiln *vt* **kiln**

malting floor (ka **germination floor**) – *n. vis, õl* idandamispõrand

vees leotatud teravili (harilikult oder) pannakse spetsiaalsele põrandale 6–8 päevaks idanema, mille jooksul on vaja idanevat otra 2–3 päevas keerta, sest märg oder soojeneb, valmivad rohelised linnased (*vt* **green malt**), tänapäeval töömahukuse tõttu üha haruldasem idandamise viis

maltings (ka **malthouse**) – *n. vis, õl* idandamiskoda, linnastamishoone

linnaste valmistamiseks kasutatav sihtotstarbeline hoone või hoone osa, veel 1950ndatel oli enamikul viskivabrikutel oma idandamiskoda, tänapäeval ostavad paljud vabrikud sageli mujal idandatud teravilja, klassikalises idandamiskojas idandati teravilja idandamispõrandal (*vt* **malting floor**), modernsetes idandamiskodades on sisse seatud Saladini karp (*vt* **Saladin box**) või trumlid (*vt* **drum maltings**)

maltose (ka **malt sugar**) – *n. vis, õl, keem* maltoos, linnasesuhkur

süsivesinik liitsuhkrute rühmast, mis on vajalik käärimisprotsessi alustamiseks käärimistõrres (*vt washback*), maltoos tekib meskitünnis (*vt mash tun*) odralinnastes sisalduva ensüümi amülaasi (*vt diastase*) toimele teraviljatärglisest, käärimistõrde lisatud pärm toitub maltoosist, tekivad etanool ja süsihappegaas

malt shovel (ka **shiel**) – *n. vis, õl* linnastelabidas

spetsiaalne puust labidas, millega linnaseid idandamispõrandal (*vt malting floor*) regulaarselt (harilikult 2–3 korda päevas) keeratakse, et vähendada idandamisel tekkiva liigse soojuse mõju teraviljale, vt ka **monkey shoulder**

malt sugar *vt maltose*

malt whisk(e)y - *n. vis* linnaseviski

viski, mis on valmistatud kääritatud virdest, mille algmaterjal on kas ainult või valdavalt linnastatud teravili, harilikult on selleks oder, kuid Ameerika Ühendriikides toodetakse ka rukkilinnaseviskit (*vt rye malt whiskey*); Šotimaal peab linnaseviski olema valmistatud 100% odralinnastest, destilleeritud destillatsioonipadades (*vt pot still*), küpsema vähemalt kolm aastat tammevaatides, lubatud on lisada alkoholikaramelli (*vt spirit caramel*) ja vett, Šoti linnaseviskid jagunevad ühe- ja mitmelinnaseviskideks (*vt single malt whisky, blended malt*); Ameerika Ühendriikides nimetatakse linnaseviskiks viskit, mille meskiloendis (*vt mash bill*) on vähemalt 51% odra- või rukkilinnaseid (rukkilinnaseviski, *vt rye malt whiskey*) ning mis on pandud küpsema söestatud sisepinnaga kasutamata tammevaati mitte kangemana kui 62,5%: kui selline odra- või rukkilinnaseviski on selliselt küpsenud vähemalt kaks aastat, seda pole segatud teist tüüpi viski või neutraalse alkoholiga (*vt neutral spirits*) ning ei sisalda värv- ega maitseaineid, võib sellist viskit kutsuda ehtsaks linnaseviskiks (**straight malt whiskey**) või ehtsaks rukkilinnaseviskiks (**straight rye malt whiskey**)

Malt Whisky Trail Šot – *n. vis* linnaseviskirada

kaheksat ühelinnaseviskivabrikut (Benromach, Cardhu, Dallas Dhu, Glen Grant, Glen Moray, Glenfiddich, the Glenlivet, Strathisla) ning üht vaaditöökoda (Speyside Cooperage) ühendav temaatiline rada turistidele Šotimaal Spey jõe äärses Speyside'i piirkonnas, rada ei hõlma kõiki piirkonna viskivabrikuid, Speyside'i piirkonnas tervikuna valmib enam kui pool maailma linnaseviskitoodangust

marry – *v. vis, sl t. laulatama, i. abielluma*

vt **marrying**

marrying – *n. vis, sl laulatamine, abiellumine*

etapp seguviski valmistamisel pärast erinevate lähteviskide ühte vaati panemist ja enne segu villimist, mille vältel viskid üheks sulanduvad

mash – *n. vis, õl meski*

leotis õlle või kääritamisega toodetava destillaadi valmistamiseks, mis tekib linnasejahu segamisel kuuma veega, teraviljatärklisest saadakse leotamise käigus tänu linnastes sisalduvale ensüümile (vt **diastase**) käärimiseks vajalik linnasesuhkur ehk maltoos (vt **maltose**), meskit hoitakse meskitünnis (vt **mash tun**)

mash bill – *n. Am, vis meskiloend*

Ameerika viskitööstuses kasutatakse meskiloendit terminina, mis väljendab proportsionaalselt viski koostist, burboonid (vt **Bourbon**) ja Tennessee viski (vt **Tennessee whiskey**) peavad sisaldama vähemalt 51% maisi (harilikult on seda 60–80%), ülejäänu moodustavad erinevates proportsioonides rukis, odralinnased ja nisu

mashing – *n. vis, dst, õl meski valmistamine*

meski valmistamine ehk jahvatise (vt **grist**) ja kuuma vee segamine on vajalik maltoosi (vt **maltose**) tekitamiseks, mis on eelduseks kääritamisele (vt **fermentation**); meski valmistamine algab jahvatise ja kuuma vee segu (63–64 °C) pumpamisest meskitünni (vt **mash tun**), sellise temperatuuriga vesi on piisavalt kõrge, et lahustada linnasejahu sisalduv tärklis ning võimaldada samal ajal ensüümide (vt **diastase**) tegevust, meskit segatakse tünnis mõlade või mehaaniliste rehadega (vt **mashing rake**),

teraviljatärklisest tekib ensüümide toimetel maltoos ehk linnasesuhkur, suhkrurikas vedelik ehk virre juhitakse meskitünnist virde kogumisnõusse (vt **underback**), seejärel koratakse protsessi veega, mille temperatuur on umbes 80 °C, et lahustada linnasejahus veel sisalduvat tärklist, tekkiv virre suunatakse virde kogumisnõusse, kus see seguneb esimese virdehulgaga, protsessi koratakse kolmandat korda temperatuuril 85 °C, kuid saadud vesiekstrakti virde kogumisnõusse ei suunata ning kasutatakse järgmise meskilaari esimese veena (vt **sparging**)

mashing rake (ka **mash rake**) – *n. vis, õl, tehn.* meskireha

rehakujuline mehaaniline instrument meskitünnis (vt **mash tun**), mis segab meskimassi, et segunemine oleks ühtlane ning teraviljas sisalduv tärklis korralikult lahustuks; varasematel aegadel oli meskireha puust pika varrega mõla (**mash paddle**) meenutav käsitsi kasutatav instrument

mashroom vt **distillery**

mash paddle vt **mashing rake**

mash tub *Am* vt **mash tun**

mash tun *Šot* (ka *Iir kieve* ja *Am mash tub, cooker*) – *n. vis, õl* meskitünn

suur silindrikujuline valatud rauast või roostevabast terasest mahuti, millesse pumbatakse kuuma vee (63–64 °C) ja jahvatise (vt **grist**) segu ehk meski, mida tünnis mõlade või roopidega segatakse, meskitünnis tekib teraviljatärklisest maltoos ehk linnasesuhkur (vt **maltose**), meskitünnist nõrgub virre virde kogumisnõu (vt **underback**) ning jahutite kaudu käärimistõrde (vt **washback**)

master blender vt **blending master**

master cooper – *n. vis, õlu, vein, dst* vaadimeister

kõrgema astme aamissepp/püttsepp, kes on võimeline tammevaadi algosadest kokku panema, Inglismaal tõstetakse aamissepp vaadimeistri staatusesse, kui ta on läbinud 4,5-

aastase õppe ja koolitanud välja vähemalt ühe õpipoisi, Šotimaal on nõuded leebemad ning harilikult piisab oma töökoja olemasolust, auväärne amet, mis näiteks õlletööstusest ähvardab metallanumate domineerimise tõttu välja surra

master distiller – *n. vis* destilleerimismeister, meisterdestilleerija

spetsiaalne ametikoht viskivabrikus, destilleerimismeister vastutab mitmeastmelise destilleerimisprotsessi eest, eriti oluline on teistkordsel destilleerimisel destillaadist puhta keskmise osa (*vt* **middle cut**) eraldamine (*vt* ka **foreshots** ja **feints**), tänapäeval võib mõnes viskivabrikus destilleerimismeistril olla ainult järelevalve-, koordinatsiooni- ning esindusfunktsioon

maturation (ka **ageing**) – *n. vis, õl, dst, vein* küpsemine, valmimine, laagerdumine

küpsemine on üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (*vt* ka **germination, fermentation, distillation, blending**) ning selle jooksul omandab viski tammevaadi puidus sisalduvate kemikaalide mõjul nüansseeritud maitse ning viskile omase värvuse, Šoti ja Iiri viski küpsevad tammevaadis (harilikult vaadis, milles on varem hoitud kas burbooni, portveini, madeirat või šerrit) minimaalselt kolm aastat, Ameerikas valmistatud viski seestpoolt söestatud kasutamata tammevaadis kaks aastat; pudelis viski enam ei küpse, kuigi tema omadused (nt kangus) võivad pika aja jooksul pisut muutuda

maturation losses *vt* **angels' share**

middle cut (ka **heart of the run, spirit cut, clearic, new make, Am white dog, high wines, green whiskey, baby whiskey**) – *n. vis, fiiis* keskmine osa, destillaadi süda, keskjooks; toorviski

padadestillatsiooni (*vt* **pot still**) 2. etapis etanoolidestillaatoris (*vt* **spirit still**) eraldab destilleerimismeister (*vt* **master distiller**) torudes voolavast destillaadist puhta keskmise osa, mis on sobiv viski valmistamiseks, etanoolidestillaatorist liigub destillaadi keskmine osa destillaadikogurisse (*vt* **spirit receiver**); teistkordse destillatsiooni läbinud alkohol on värvuseta ning umbes 60–75% kangusega, mis viskit meenutab ainult suitsuse lõhna ja maitse poolest (Šoti viskide puhul) ning mis pumbatakse

hoidlasse ja sealt edasi vaatidesse, et sellest küpsemise järel viski saaks (nt Šoti viski peab olema vähemalt kolm aastat tammevaadis küpsenud); Ameerika Ühendriikides erineb destillatsiooniparatuur, kuid vaatidesse küpsema pannakse samuti destillaadi süda, mida seal kutsutakse ka valgeks koeraks (*white dog*), kõrgeks veiniks (*high wines*) või värskeks viskiks (*green whiskey*); terminipõhiselt võib eristada destillaadi südant (*middle cut, heart of the run*) ning toorviskit (*baby whiskey, green whiskey*), st destilleerimismeister tegeleb destillaadi keskmise osaga, kuid vaati panduna on see toorviski, mõistepõhiselt on siiski tegemist sama vedelikuga

middles vt **grits**

monkey shoulder – *n. vis, õl* ahviõlg

korduvatest ühetaolistest liigutustest põhjustatud õlaliigeste ja -lihaste ülekoormusvigastus inimesel, kell tööks on idandamiskojas (vt **maltings**) idaneva teravilja regulaarne pööramine puust labidaga idandamisel tekkiva liigse soojuse vältimiseks (vt **malt shovel, malting floor**)

mothballed *a. vis – (n. ~ distillery)* konserveeritud viskivabrik

viskivabrik, kus tootmine on konservitud

After a few years of activity, the Mannochmore distillery was mothballed in 1995

mothballing – *n. vis* tootmise konservimine

tootmise seiskamine sellisel viisil, mis võimaldab sobival hetkel tootmist jätkata, st sisseseade seisatakse, kuid seda ei monteerita lahti

mountain dew – *n. Am, Iir, Šot, sl* mägede kaste

üks (*hrl* Šoti) viski rahvapärastest nimedest inglise keelt kõnelevates maades, mille varaseim esinemine kirjalikes allikates on 1816; *Am* ka **prairie dew** preeriamärg; alates 1940ndatest toodetakse Ameerika Ühendriikides *Mountain Dew* nimelist karastusjooki

mouth feel – *n. vis* maitsetaju, suutaju

termin, mida kasutatakse, et kirjeldada viski mõju maitsemeelele, maitsetaju võib olla pehme, tuline, kerge, imal jne; viskit maitstakse väikeste sõõmudega, loksutades seda aeglaselt keele ümber, et tajuda viski konsistentsi ning maitsenüansse, viimaste esiletulemiseks ei tohiks viskit kohe alla neelata

N

neat *vt straight*

neutral grain spirit(s) (ka **pure grain alcohol**, **grain neutral spirit**) – *n. vis, dst* neutraalne teraviljaetanool/teraviljapiiritus

peaaegu puhas maitse ja lõhnata süttiv alkohol kangusega umbes 95%, mis on destilleeritud teraviljameskist, neutraalset teraviljaetanooli kasutatakse seguviskide, mõnel juhul ka brändi, likööri ja bitteri tootmiseks

neutral spirits (ka **neutral alcohol**) – *n. vis, dst* neutraalne etanool, neutraalne piiritus, neutraalne alkohol

destillaat, mis on toorainest sõltumata destilleeritud kanguseni 95% või rohkem (toorainena teravilja kasutades nimetatakse sellist destillaati neutraalseks teraviljapiirituseks, viinamarjade puhul neutraalseks viinamarjapiirituseks); vabamas sõnakasutuses võidakse neutraalseks alkoholiks kutsuda mis tahes puhas maitselisanditeta alkoholi kangusega vähemalt 85%

new make *vt middle cut*

non-chill filtered *vt unchillfiltered*

nose – **1.** *n. vis, dst* aroom, lõhn **2.** *v. t.* nuusutama

viski aroom (aroomibukett) on äärmiselt oluline komponent viski nautimise protsessis, degusteerimisel tuleks viskit serveerida tulbikujulises degusteerimisklaasis (*vt nosing glass*)

noser – *n. vis, dst* nuusutaja

inimene viskivabrikus, kes kontrollib viski iseloomu ja kvaliteeti seda nuusutades

nosing – *n. vis, dst* nuusutamine

viski degusteerimisel on äärmiselt oluline roll aroomide nuusutamisel, nasaalne nauding kuulub mängu ilu juurde

nosing glass – *n. vis, dst* degusteerimisklaas

tulbikujuline tipust kitsenev klaas, mis võimaldab aroomi ninasõõrmete suunas kontsentreerida, et viski lõhnanüansid esile tuleksid

O

oak barrel *vt* **oak cask**

oak cask (ka **oak barrel**) – *n. vis, õl, vein, dst* tammevaat

levinuin erinevates mõõtudes mahuti mitmete alkoholsete jookide (vein, konjak, šerri, armanjakk, arrak, sake, viski, õlu) ladustamiseks või küpsemiseks, sagedamini kasutatakse lähtematerjalina kivitamme (*Quercus petraea*), Ameerika valget tamme (*Quercus alba*) ja Euroopa harilikku tamme (*Quercus robur*), nt Šoti viski peab seaduste järgi olema vähemalt kolm aastat Šotimaal tammevaadis (kuni 700 l) küpsenud, just tammevaat annab viskile iseloomuliku värvuse (*Quercus alba* kuldse, *Quercus robur* poleeritud mahagonipuu värvi), lisab maitseenüansse ning imab toorviskist (*vt* **middle cut**) ebaküpseid komponente, metallanumad ei tule kõne alla, sest viski vajab parajal hulgal õhku (puust vaadid on poorsed, Eestimaa tammedest valmistatud vaadid teisest küljest juba liiga poorsed), viskitööstuses kasutatakse tihti erinevate maitseenüansside lisamiseks tammevaate, milles on varem hoitud kas rummi, šerri või portveini, burboonviski puhul on seadusega keelatud vaate korduvkasutada, kuid pruugitud burboonivaadid leiavad tihti kasutust Šotimaal, vaatide valimise ülesanne on sageli destilleerimismeistrite õlul, *vt* ka **puncheon**, **hogshead**, **butt**

ogee [oo'dzi:] – *n.* Šot, vis, dst, tehn, fiiüs ogee-kamber

destillatsioonipaja (*vt* **pot still**) kontekstis mullikujuline komponent paja ning konkstoru (*vt* **swan-neck**) vahel, mis võimaldab destillaadil paisuda, kondenseeruda ning patta tagasi valguda

old man's milk (ka **auld man's milk**) – *n.* Šot, vis, sl, van vanamehe piim

koore, munade, suhkru ja viski segu, mida Šoti mägismaalased pärast joomismänge peaparanduseks kasutasid

on the rocks – *adv.* Am, vis jääga

Ameerika Ühendriikides 1940-ndatel kasutusele võetud fraas ning tarbimismeetod, mis on ka mujale levinud: viski valatakse jääkuubikute peale.. *I'll have a whiskey on the rocks..* Palun üks viski jääga; linnaseviskid (*vt* **single malt whisky, blended malt**) pole kombikas jääga juua, neid tuleks maitsta degusteerimisklaasist (*vt* **nosing glass, snifter**)

organic whisk(e)y – *n.* vis orgaaniline viski, ökoviski

viski, mille valmistamiseks kasutatav teravili on orgaaniliselt ehk keemilisi väetisi, taime- ja putukamürke tarvitamata kasvatatud, ökoviskisid harilikult ei külmfiltreerita (*vt* **chill filtration**) ning nendesse ei lisata kunstlikke värvaineid (*vt* **spirit caramel**)

P

pagoda roof – *n.* vis, õl, arhit pagoodkatus

idamaade templitest eeskuju võttes on paljude Šoti viskivabrikute linnasekuivatid (*vt* **kiln**) nelinurkse püramiidi kujulise pagoodkatusega, mis võeti kasutusele 1890ndatel, et parandada kuivati (*vt* **kiln**) ahju õhutamist korstna kaudu (omatõmme ehk lõõriefekt), juhtides vihma samal ajal kõrvale; ehkki paljud viskivabrikud Šotimaal on oma linnaste idandamisest ja kuivatamisest loobunud, ilmestavad traditsioonilised pagoodkatused endiselt maastikku

palate – *n. vis, dst* maitse

degusteerimisel kasutatav termin, maitse muutub sõltuvalt viski suus hoidmise ajast, võib eristada järelmaitset, mõju maitseretseptoritele jne

parliament whiskey *vt* poteen

patent still *vt* column still

peated single malt – *n. Šot, vis* turbane ühelinnaseviski

odralinnaseid, millest valmistatakse Šoti ühelinnaseviskisid (*vt* **single malt whisky**), kuivatatakse (*vt* **kiln**) kirbel turbasuitsul, mille maitse jõuab lõpuks fenoolidena (*vt* **phenols**) lõpptoodangusse ning annab Šoti ühelinnaseviskile iseloomuliku maitse, eriti tuntud turbase maitsebuketi esindajad on Hebriidide saarestikus asuva Islay' ['aɪlə] või ['i:lə] (Šot) saarel valmistatud ühelinnaseviskid Laphroaig, Lagavulin ja Ardbeg; ehkki turbaseid ühelinnaseviskisid seostatakse tavaliselt Šotimaaga, valmistatakse neid ka Irimaal (nt Connemara)

peating – *n. vis, õl* turbasuitsul kuivatamine

Šotimaal (eriti Islay' saarel), aga ka Jaapanis ja Austraalias kasutatakse roheliste linnaste (*vt* **green malt**) kuivatamiseks turbasuitsu, millest ladestuvad linnastesse turbast buketti põhjustavad fenoolid (*vt* **phenols**); linnased laotakse umbes käsivarre paksuse kihina perforeeritud metallpõrandale, läbi mille imbub niisket turvast põletavast ahjust turbasuitsu, *vt* ka **kiln**

peat reek (ka **peat-reek, peatreek**) – *vis* **1. n.** turbaving **2. a.** turbane bukett **3. n.** turbabuketiga viski **4. n. sl.** Šot salaviski

Šoti ühelinnaseviskide (*vt* **single malt whisky**) valmistamisel kasutatakse harilikult turbasuitsul kuivatatud odralinnaseid, mis annab nendest valmistatud viskile fenooliderohke (*vt* **phenols**) turbase buketi, selle poolest on eriti tuntud eriti Islay' ['aɪlə] või ['i:lə] (Šot) saarel valmistatud ühelinnaseviskid

peaty – *a. vis* turbane

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu meditsiiniline, suitsune, suitsutatud kala ja samblane; turbane aroomibukett on omane Šoti ühelinnaseviskidele (*vt* **single malt whisky**), mille valmistamisel on kasutatud turbasuitsul kuivatatud linnaseid, mille fenoolisisaldus on kõrge (*vt* **phenols**), turbase buketi austajatel tasuks proovida viskimarke Laphroaig, Ardbeg, Longrow või Big Peat (Islay' mitmelinnaseviski)

phenols – *n. vis, keem* fenoolid

turbasuits tekitab fenoolideks kutsutud kemikaale, mis imenduvad kuivatamisel (*vt* **kiln**) odralinnastesse, fenoolide tase linnastes sõltub kuivatusprotsessi pikkusest, linnastesse imendunud fenoolid jõuavad lõpuks viskiklaasi; mida rohkem fenooli viski sisaldab, seda suitsusem on tema maitse, taset mõõdetakse suhtarvuga PPM (*Phenol Parts per Million*), mis viitab fenooliosakeste kontsentratsioonile alkoholis (üks PPM = üks fenoolimolekul ühe miljoni teist tüüpi molekuli hulgas), destilleerimise käigus fenoolide kontsentratsioon vedelikus pisut väheneb ning viskivabrik orienteerub doseerimisel fenooliosakeste arvust linnastes, fenoolid annavad Šoti viskile selle iseloomuliku maitse, suurim fenooliosakeste kontsentratsioon on viskides Laphroaig (40–43), Ardbeg (55) ja Longrow (55)

piece – *n. vis, õl* idandamispõrandal idanev oder (hulgana)

vt **green malt**

pine-top – *n. Am, vis, sl, van* männiladv, kehv viski

üks rahvapärastest nimedest odavale salaviskile lõunaosariikides *etüm* nimi tulenes tundest, mida kogeti sellist viskit juues, justkui oleks männiokkad kurgus; termin tuli kasutusse 19. sajandi teisel poolel, vt ka **boilermaker's delight**, **bug juice**, **chain lightning**, **coffin varnish**, **hooch**, **infernal compound**, **kill-the-beggar**, **liquid fire**, **rotgut whisk(e)y**, **tanglefoot**

popular Scotches – *n. vis* populaarsed Šoti viskid

levinumad mõõduka hinnaga Šoti rahvaviskid, umbes 15% linnaseviskest ja 85% muust teraviljaviskist koosnevad seguviskid

pot ale (ka **spent wash**, **burnt ale**) – *n. vis, dst* pajaõlu

proteiinirikas jääkollus, mis padadestillatsioonil uhetise esimesel destilleerimisel aurustumisprotsessi lõppedes uhetisedestillaatori (vt **wash still**) põhja jääb, segatakse rabaga (vt **draff**) ning kasutatakse ära loomasöödana

poteen (ka **uisce poitin**, **potheen**, **potcheen**, **poiteen**, **potein** või **poitín**) [pəˈtʃiːn] – *n. vis, dst* Iiri samakas

maksude vältimiseks illegaalselt aetud kange (60–95%) Iiri destillaat, kunagi peamiselt idandatud odrast (Iiri salaviski), tänapäeval harilikult kartulist või melassist, *etüm* **poteen** kui väike **potike** (deminutiiv), viide väiketootmisele; *ant* **parliament whiskey**

pot still – 1. *n. vis, dst* destillatsioonipada, destilleerimiskatel; (~ **distillation**) padadestillatsioon 2. ~ **whiskey** (ka **single pot still whiskey** ja **pure pot still whiskey**) *n. vis* – Iiri *pot still*-tüüpi viski, Iiri pajaviski

1. vasest pirni- või sibulakujuline nelja põhikomponendiga (vt **swan-neck**, **lyne pipe**, **worm**) mahuti, kus kuumutatakse kas ainult odralinnastest (Šoti viski) või idandamata odra ja odralinnaste segust (Iiri viski) kääritatud uhetist, mille tulemusel eralduvad destillatsiooniprotsessis alkoholiaurud veest; harilikult toimub destillatsioon vähemalt kahes pajas (vt **wash still** ja **spirit still**), padadestillatsiooni käigus destilleeritakse viskit Šotimaal ja Kanadas harilikult kaks korda, Iiri viski puhul veel kolmandat korda (vt **intermediate still**), padadestillatsioon on partiidestillatsioon (vt **batch distillation**); burboonide ja Tennessee viski valmistamisel asendavad teist destillatsiooni spetsiaalsed utmiskatlad, kus järkjärgult tõstetakse vedeliku alkoholisisaldust; padadestillatsiooni kasutatakse ka teiste destillaatide valmistamiseks, nt brändi ja konjaki, mille puhul on destillatsioonikolonni (vt **column still**) kasutamine keelatud 2. traditsiooniline kolmes destillatsioonipajas valmistatud Iiri viski, mis koosneb odralinnaste ja idandamata odra segust, varem sisaldas see ka väiksel määral kaera ja rukist, kuid oder seljatas looduslikud konkurendid suurema tärkliisisalduse tõttu (mida rohkem tärklist teraviljas on, seda rohkem alkoholi on sellest võimalik destilleerida)

prairie dew *Am vt* **mountain dew**

premium *vt* **de luxe whisk(e)y**

proof – *n. vis, dst, füüs* (proov)kangus

endisaegne alkoholsete jookide kanguse mõõtmise standard, kasutusel nii Suurbritannias (kuni 1980) kui ka Ameerikas (osaliselt senini), mõõtmismeetod tekkis, kui paremate vahendite puudumisel lisati näpuotsatäiele püssirohule alkoholi: kui see ei süttinud, oli alkohol liiga lahja, kui süttis, siis saadi kinnitus (*proof*), et tegemist on õige seguga, kui püssirohi plahvatas, oli tegemist liiga kange kraamiga; alkoholisisaldus on proovkanguse puhul Suurbritannias ja Ameerikas erinev, sest alkoholisisaldust vedelikus mõõdetakse seal erineval temperatuuril (Suurbritannias 10,55 °C ja Ameerikas 15,55 °C juures), vedelik Suurbritannias, mis temperatuuril 10,55 °C (51 °F) kaalub 12/13 võrdse mahuga destilleeritud veest samal temperatuuril, on 100% proovkangusega (100 *degrees proof*), mis meie süsteemis (ELis kasutatakse Gay-Lussaci skaalat, mis väljendab alkoholisisaldust mahuprotsentides: mõõdetakse alkoholi sisaldust vedelikus 20 °C juures) tähendaks kangust 57,1%, proovkangus Ameerikas on kaks korda nii suur kui vedeliku kangus meie süsteemis (100 *proof* = 50%), Suurbritannia 70 *degrees proof* on seega Ameerika 80 *proof*, mis mahuprotsentides teeb alkoholi kanguseks 40%

puncheon – *n. vis, dst, vein, õl hrl* suur šerrivaat

piklik õhukeste Hispaania tammest (*Quercus falcata*) valmistatud vaadilaudadega vaat, mis mahutab 500 l vedelikku ning mida kasutatakse šerritööstuses destillaadi küpsetamiseks ning viskitööstuses viski küpsetamise lõppfaasis viimaste nüansside lisamiseks (*vt sherry cask finish*), populaarsed on vaadid, kus on hoitud Oloroso šerrit; *machine puncheon* on 500 l mahutav Ameerika tammest valmistatud paksude vaadilaudadega lühike ja lai vaat, mida kasutatakse rummitööstuses

pure grain alcohol *vt* **neutral grain spirit(s)**

pure malt *vt* **blended malt**

pure pot still whiskey *vt* **pot still**

purifier (ka **dephlegmator**) – *n. vis, dst, füüs, tehn* puhasti, puhastusseadis, deflegmaator

seadis, mis on ühendatud *lyne*'i toru külge (*vt lyne pipe*) eesmärgiga suurendada mööda konkstoru (*vt swan-neck*) destillatsioonipatta (*vt pot still*) tagasi voolavat vedelikku ehk flegmat, puhastades seega destillaati ning muutes kondensaatorisse jõudvat auru kangemaks

Q

R

racked warehouse *vt* **rackhouse**

rackhouse (ka **racked warehouse, rickhouse**) – *n. Am, vis, arhit* viskiladu

ladu Ameerika Ühendriikides, kus viski mitmeastmelistele puuriulitele üksteise otsa korrapäraselt asetatuna küpseb ning mis on ideaalis konstrueeritud selliselt, et temperatuur ei langeks seal talvel alla 4 °C ning ei tõuseks suvel üle 32 °C, madalamad või kõrgemad temperatuurid mõjutavad viski ja tammevaadi vastastikust mõju negatiivselt, vrd **dunnage**

raw cask – *n. vis* filtreerimata vaadiviski

viski, mis villitakse vaadikangusel ning filtreerimata, sisaldab settena söetükikesi vaadi sisepinnalt; filtreerimata vaadiviskit toodab näiteks Blackadder

rectifier – *n. vis, dst, füüs, tehn* rektifikaator

mitmekolonnilise destillatsiooniseadme teine kolonn, kus analüsaatoris eraldatud vee ja alkoholi segu rektifitseeritakse, tulemuseks on kange, puhas alkohol (*vt continuous distillation, column still, analyzer*)

red-eye (ka **redeye**) – *n. Am, vis, sl* punasilm, kehv viski

üks rahvapärastest nimedest viskile Ameerika Ühendriikides, kange puskarlik odav viski

refill (cask) – *n. vis* kordustäitevaat

tammevaat, mida esmalt kasutati muud liiki alkoholi (nt šerri) hoidmiseks ning seejärel ka viski küpsemiseks; igale järgmisele viskile, mis kordustäitevaadis küpseb, avaldab vaadis esmalt hoitud muu alkohol aina vähem mõju (*vrđ first fill*, *vt* ka **cask finishing**)

reflux – *n. vis, dst, füüs* flegma, tagasijooks

alkoholiaurud, mis kondenseerununa destillatsioonipatta uuesti destilleerimiseks tagasi valguvad, enne kui nad *lyne*'i toru (*vt lyne pipe*) kaudu kondenseerimistorru (*vt worm*) jõuavad; mida rohkem flegmat, seda mahedam on lõppdestillaat

remnant – *n. vis, dst* jääk

viskitööstuses tähistatakse selle terminiga seda destillaadi hulka, mis destilleerimisel üle jääb, kuid mida pole piisavalt, et tavavaati tervenisti täita

remnant cask (*van* ka **ullage cask**) – *n. vis, dst* kaovaat

vaat, millesse pumbatakse selline kogus destillaati, mida viskivabriku tavavaatidesse pumpamiseks pole vajalikul hulgal; mõnikord võib nt viskioksjonil kohata haruldasi viskipudeleid, mille sisu on pärit kaovaadist, *vt remnant*

rickhouse *vt* **rackhouse**

rotgut whisk(e)y – *n. Am, Iir, Šot, vis, sl* sooleroisutaja, kehv viski; salaviski

halva kvaliteediga odav viski, *vt* ka **boilermaker's delight**, **bug juice**, **chain lightning**, **coffin varnish**, **hooch**, **infernal compound**, **kill-the-beggar**, **liquid fire**, **pine-top**, **tanglefoot**

rummager – *n. vis, tehn* segur, tuhlaja

mehaaniline vasest või messingist nelja pöörleva hoova ning kettidega varustatud seadeldis, mis on kasutusel otsese söeküttega destillatsioonipadades (*vt pot still*), et takistada vedelikul pajas põhja kõrbemast

rye malt whiskey – *n. Am, vis* rukkilinnaseviski

viski, mille algmaterjal on kas peamiselt või ainult rukkilinnased (**single malt rye**), nt Old Potrero; Šotimaal valmistatud ühelinnaseviski lähteteravili peab seaduse järgi olema kindlasti oder

rye whisk(e)y – **1.** *n. Am, vis* rukkiviski **2.** *n. Kan, vis* Kanada (rukki)viski

Ameerika Ühendriikides mõistetakse rukkiviski all viskit, mis on valmistatud vähemalt 51% ulatuses rukist sisaldavast meskest (ülejäänu moodustavad harilikult mais ja odralinnased), küpseb söestatud kasutamata tammevaatides vähemalt kaks aastat, sinna ei tohi olla lisatud värv- ega maitseaineid (*straight rye whiskey, vt straight whiskey*) **2.** Kanada viskile viidatakse tihti põhjendamatult kui rukkiviskile, põhjuseks on rukki spetsiifiliselt tugev maitse, mille järgi rukkisisaldusega viskit kutsuma hakati, kuigi rukki osakaal viskis ei pruugi eriti suur olla (enamasti alla 10%), põhiosas koosneb Kanada „rukkiviski“ maisist ja nisust tehtud alkoholist, mõnikord kasutatakse maitse mahendamiseks ka idandatud rukist, Kanada rukkiviski peab seaduse järgi vähemalt kolm aastat kuni 700-liitristes tammevaatides küpsema (vaadid ei pea olema söestatud ega kasutamata, kuid võivad seda olla)

S

Saladin box – *n. vis, õl, tehn* Saladini karp

prantslasest leiutaja Saladini järgi nime saanud künakujuline betoonist mahuti odra idandamiseks, mahuti põrand on aukudega, mille kaudu liigub õhk, et reguleerida idandamise temperatuuri, erinevalt idandamispõrandast (*vt malting floor*) tõstetakse Saladini karbis idanevat otra mehaaniliselt 2–3 korda päevas mahuti põhjast selle ülemisse ossa; kui linnased on kuivatamiseks valmis, pumbatakse need voolikuga

mahutist välja, tänapäeval haruldane linnastamise meetod, kasutatakse näiteks Tamdhu viskivabrikus Šotimaal Speyside'i piirkonnas

Scotch and Soda *vt* **highball**

Scotch (whisky) – *n.* Šot vis Šoti viski

seaduse järgi peab Šoti viski olema valmistatud Šotimaal asuvas viskivabrikus kindla tehnoloogia järgi veest ja odralinnastest (millele võib lisada muid täisteravilju), olema küpsenud Šotimaal vähemalt kolm aastat tammevaadis, mille maht ei ületa 700 l, olema algselt destilleeritud kanguseni, mis ei ületa 94,8% ning ei ole villimisel väiksem kui 40%, ei tohi sisaldada lisandeid, välja arvatud puhas vesi ja alkoholikaramell (E150a), kui Šoti viski pudelile on numbriliselt märgitud viski vanus, peab see number tähistama noorimat viskit segus; Šoti viski võib jagada viide kategooriasse: ühelinnaseviski (*vt* **single malt whisky**), mitmelinnaseviski (ehk erinevatest viskivabrikutest pärit ühelinnaseviskide segu, *vt* **blended malt**), üheteraviljaviski, mitmeteraviljaviski (ehk erinevatest viskivabrikutest pärit teraviljaviskide segu, *vt* **grain whisk(e)y**) ja seguviski (*vt* **blended whisk(e)y**)

self *vt* **single malt whisky**

set back (ka **setback**) *vt* **sour mash**

shebeen – *n.* Iir, Šot, L-Af, Am vis, dst, sl salakõrts, joomaurgas, joomapunker

tõenäoliselt iiri keele algupäraga *shebeen* tähendas algselt räpast või tegevusloata joomakohta (maja, korter, katusekamber, tall või kelder), mis oli Iirimaa tööliste hulgas populaarne 19. sajandil ning 20. sajandi esimesel poolel, oma olemuse tõttu asus tihti hüljatud ääremaal, *shebeen*'is pruugiti Iiri salaviskit (*vt* **poteen**); jalgsi, hobusega või hobuvankriga rändavale alkoholimüüjale viidati kui rändavale salakõrtsile (**travelling shebeen**); mõiste levis Irimaalt kõigepealt Britanniasse ning emigrandid viisid selle endaga kaugemalegi (Ameerika Ühendriigid, Austraalia, praegune Lõuna-Aafrika Vabariik)

sherry cask finish – *n. vis, dst* šerriviimistlus

vt **cask finishing**

shiel *vt* **malt shovel**

silent distillery – *n. vis* mittetöötav viskivabrik

viskivabrik, milles viski tootmine on peatatud, selle mõiste alla mahuvad nii lahtimonteeritud sisseseadega vabrikud, millest on saanud nt muuseum, kui ka vabrikud, kus tootmine on ajutiselt konservitud (*vt* **mothballing**); tegevuse peatanud või lõpetanud viskivabrikute toodang on kollektsionääride seas hinnatud kaup

single barrel whisk(e)y (ka **single cask whisk(e)y**) – *n. vis* ühevaadiviski

viski eriväljaanne, mis on küpsenud ja pärit ainult ühest vaadist ning mida pole teiste viskidega segatud, ühevaadiviski pudelitel on harilikult märgitud vaadi number ning küpsemisperioodi algus ning lõpp, ühevaadiviski võib olla villitud vaadikangusel (*vt* **cask strength**) ning külmfiltreerimata (*vt* **chill filtration**)

single cask whisk(e)y *vt* **single barrel whisk(e)y**

single grain whisk(e)y – *n. vis* üheteraviljaviski

vt **grain whisk(e)y**

single malt rye *vt* **rye malt whiskey**

single malt whisky (*van* ka **unblended all malt, self**) – *n. vis* ühelinnaseviski

ainult idandanud teraviljast (Šotimaal odralinnastest) ühes viskivabrikus ühe kindla tehnoloogia järgi toodetud viski, lõpptoodangule on lubatud lisada vaid alkoholikaramelli E150a (*vt* **spirit caramel**) ja vett, soovitatavalt samast allikast, kust oli võetud vesi viski valmistamiseks, harilikult peetakse selle termini all silmas Šoti ühelinnaseviskisid, mis peavad sellistena olema valmistatud destillatsioonipadades (*vt* **pot still**) ning olema vähemalt kolm aastat tammevaadis (*vt* **oak cask**) küpsenud,

enamasti tugevalt isikupärased ning turbase alatooniga (*vt* **peated single malt**), valdav osa toodetust kasutatakse ära erinevate seguviskide komponentidena

single pot still whiskey *vt* **pot still**

singlings *vt* **low wines**

slainte ['sla:ntʃə] – *n.* Šot, Iir, kel terviseks, proosit

gaelikeelne sõna, mida lausuda klaase tõstes või kokku lüües *etüm* lühendatud

gaelikeelsest väljendist *slàinte mhath* või *slàinte mhór*, mis tähendavad vastavalt „head tervist“ ning „suurepärasest tervist“

slop *vt* **sour mash**

small batch whiskey – *n.* Am, vis väikepartiiviski

Ameerika viskitööstuses käibel olev termin, millel puudub seadusega reguleeritud sisu, kuid mis viitab väiksemahulise eripartiina valmistatud burboon- (*small batch bourbon*) või rukkiviskile, mis on saadud valitud vaadide sisu kokku segades, väikepartiiviskid on vaadis küpsenud harilikult 6–9 aastat, kokku on segatud 10–20 vaadi sisu

small grains – *n.* vis, *dst* väikesed teraviljad

väikesteks teraviljadeks nimetatakse teraviljaliike, mida on konkreetse viski lähtematerjalina kasutatud pisemates kogustes, nt Bourboni viski puhul, mille lähtematerjalide hulgas peab seaduse järgi olema vähemalt 51% maisi (harilikult 70–80%), on väikesed teraviljad odralinnased, mida kasutatakse nendes sisalduvate ensüümide tõttu, mis aitavad maisitärklisest suhkruteks muuta, ning rukis, mis lisab Bourboni viskile värtsikust, või rukki asemel nisu, mis lisab pehmemat maitset; väljend on täpne ka seetõttu, et nt Bourboni viski koostises sisalduvates teraviljadest on suurimad terad maisil

snifter – **1.** *n.* vis, *dst* konjaki- või brändiklaas **2.** *n.* lõuatäis

1. pealt kitsenev lühikese jalaga sibulakujuline klaas vaadis küpsenud alkoholi degusteerimiseks, kitsenev tipp püüab aroomi kinni ning suunab selle ninasõõrmetesse
2. klaasist või pläskust joodav väike kogus alkoholi, harilikult viskit

sour mash (ka **spent beer, stillage, distiller's spent grain, slop, feed mash, backset, set back** või **setback**) – *n. Am, vis, õl* hapu meski

Ameerika Ühendriikides toodetud viskile lisatakse käärimisel värskete teraviljajahule kord juba käärinud teravilja (moodustab umbes 25% kogu meskist), tulemuseks on hapu meski käärimisnõus, seda tehakse bakteriaalse saaste vältimiseks (hapukas lisand ei lase teatud bakteritel paljuneda, olgugi ei õhuniiskus on suur ja välisõhu temperatuur kõrge) ja viskipartiide ühtlustamiseks, haput meskit kasutatakse nii burboonide kui ka Tennessee viski valmistamisel, hapu meski ei ole kvalitatiivselt halvem kui magus meski (*vt* **sweet mash**), st piltlikku tähendust sõnal „hapu“ siin ei ole ~ **whiskey** *n.* burboon või Tennessee viski

sparging – *n. vis, dst, õl* meski puhastamine

meski valmistamise (*vt* **mashing**) käigus lisatakse meskitünni (*vt* **mash tun**) vett kolm korda ning vesi on iga kord eelmisest korrast kõrgema temperatuuriga, kolmandal korral lisatakse meskitünni vett temperatuuriga 85 °C, et lahustada meskist esimesest kahest läbikurnamisest järele jäänud kasutuskõlblikud osakesed, see vesi juhitakse meskitünnist välja ning seda kasutatakse järgmise meskipartii esimese veena (*n.* **sparge**)

spent beer *vt* **sour mash**

spent lees – *n. vis, dst* kasutatud pära

jääksade, mis jääb etanoolidestillatori (*vt* **spirit still**) põhja pärast kõigi kolme fraktsiooni destilleerimist (*vt* **feints, foreshots ja middle cut**), harilikult töödeldakse ning käideldakse prügina

spent wash *vt* **pot ale**

spirit caramel – *n. vis, dst, keem.* alkoholikaramell

alkoholikaramelli (E150a) lisatakse mõnikord Šoti, Iiri või Kanada viskisse (Ameerika ehtsate viskide (*vt* **straight whiskey**) puhul on värv- ja maitseainete lisamine keelatud) värvi ühtlustamiseks ning viski tumedamaks muutmiseks (tumedamat värvi seostatakse kauem tammevaadis küpsenud viskiga), tegemist on suhkru kuumutamisel tekkiva pruuni siirupitaolise massiga, mis maitset on vastupidiselt levinud arvamusele kibe, kuid ei mõjuta väikestes kogustes väidetavalt oluliselt viski maitset, põhjustades siiski poleemikat, eriti ühelinnaseviskide (*vt* **single malt whisky**) puhul; karamelli, mis ei ole valmistatud suhkru baasil (tüübid E150b, E150c ja E150d) on viskis keelatud kasutada

spirit cut *vt* **middle cut**

spirit receiver – *n. vis* destillaadikogur, alkoholikoguja, teise käigu destillaadi kogur seadeldis destillatsiooniparatuuris, millesse kogutakse etanoolidestillaatorest (*vt* **spirit still**) väljunud destillaadi kontrollkapist (*vt* **spirit(s) safe**) edasi suunatud destillaat, mõistet kasutatakse nii destillatsioonikolonnnide (*vt* **column still**) kui ka -padade (*vt* **pot still**) puhul

spirit(s) safe (ka **distiller's/whisky safe**, *Am try box*) – *n. vis, tehn* destillaadi kontrollkapp

raske messingist raamiga ning klaasist esiküljega maksuameti poolt tabalukustatud kapp destillatsiooniparatuuris, millesse destillaat destillaatorist jookseb, kontrollkapp on küll aktiivse kogumise eesmärgil tabalukustatud, ent destilleerija näeb läbi akna destillaati ja saab seda kontrollida (*vt* **feints**, **foreshots** ja **middle cut**) ning suunata kas tagasi kordusdestilleerimisele või edasi destillaadikogurisse (*vt* **spirit receiver**)

spirit still – *n. vis, tehn* etanoolidestillator

padadestillatsiooni käigus destilleeritakse vedelikku vähemalt kaks korda, teises pajas ehk etanoolidestillatoris destilleeritakse padadestillatsiooni 1. etapis tekkinud 21kraadist esimese käigu destillaati (*vt* **low wines**) teist korda, etanoolidestillatoris toimub fraktsioondestillatsioon, mida destilleerimismeister (*vt* **master distiller**) või destilleerija (*vt* **stillman**) hoolega destillaadi kontrollkapi (*vt* **spirit(s) safe**) kaudu

jälgib: vedelikest eralduvad etanoolidestillaatoris mitmesugused ühendid, kõigepealt ebastabiilsemad neist (nt metanool, etanaal, etüülatsetaat, väävliühendid, vt **foreshots**), mis on kas ebameeldiva maitsega või ohtlikud, torudes voolava alkoholi läbipaistvust ja raskust mõõtes eraldab destilleerimismeister või destilleerija sellest keskmise puhta umbes 68kraadise osa (vt **middle cut**), aurustumise lõpupoole eralduvad madalama alkohoolsusega ebapuhtad õlised vedelikud (vt **feints**) eemaldatakse samuti ja saadetakse koos esimeses fraktsioonis eraldunud ühenditega kordusdestilleerimisele

steep – *n. vis, õl* leotamispõu

idandamise (vt **germination**) algfaasis leotatakse otra 48–72 tundi leotamispõus ühtlase temperatuuriga jahedas vees, mida korduvalt vahetatakse, terad muutuvad raskemaks ja paisuvad („ärkavad üles“), idandamispõrandal (vt **malting floor**) võrsuvad neist idud

stillage vt **sour mash**

stillhouse vt **distillery**

stillman (ka **distiller**) – **1. n. vis, dst** destilleerija **2. n. dst, kõnek** puskariajaja, viinapõletaja, piiritusevalmistaja

1. tänapäeval ei pruugi kõigis viskivabrikutes destilleerimismeister (vt **master distiller**) ise destillaadi kontrollkapi (vt **spirit(s) safe**) ees seista ning seal toimetab lihtsalt destilleerija (*stillman*), destilleerimismeistri funktsioon on sellisel juhul järelevalve, koordineerimine ning vabriku esindamine „vapiloomana“

still worm vt **worm**

Stone Fence – *n. Am, vis, sl* kiviaed

Ameerika Ühendriikidest pärit kokteil, mis koosneb viskist ning õunasiidrist, juuakse jääga (vt **on the rocks**)

straight (ka **neat**) – *adv. vis, dst* puhtalt, lahjendamata

vee või muu vedelikuga segamata kujul viskit või muud kanget alkoholset jooki tellima/serveerima/jooma *I'll have the whiskey straight.. I drink whiskey neat*

straight Bourbon whiskey – *n. Am, vis* ehtne Bourboni viski

vt **Bourbon**

straight malt whiskey – *n. Am, vis* ehtne linnaseviski

vt **malt whisk(e)y**

straight rye malt whiskey – *n. Am, vis* ehtne rukkilinnaseviski

vt **malt whisk(e)y**

straight rye whiskey – *n. Am, vis* ehtne rukkiviski

vt **rye whisk(e)y**

straight whiskey – *n. Am, vis* ehtne viski

ehtne viski on Ameerika Ühendriikides mõistetuna teravilja baasil valmistatud kääritatud virde destilleerimisel tekkinud destillaati, mis ei ole kangem kui 80% ning mis seejärel mitte rohkem kui 62,5kraadisena (küpsema panemise hetkel) kasutamata tammevaatides vähemalt kaks aastat küpseb, enne villimist on viski filtreerimine ning veega lahjendamine lubatud, kuid mitte alla 40%, ehtsale viskile ei tohi olla lisatud värv- ega maitseaineid; ehtsa viski all võidakse mõista ka kas ühelinnaseviskit (*vt* **single malt whisky**), mitmelinnaseviskit (*vt* **blended malt**), burbooni (*vt* **Bourbon**), Tennessee viskit (*vt* **Tennessee whiskey**) või rukkiviskit (*vt* **rye whisk(e)y**) ehk viskit, mis pole seguviski (*vt* **blended whisk(e)y**)

sulphury – *a. vis* väävline

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu liivane, kummine, läppunud, kivisüsi; väävline bukett tekib käärimise käigus ning viski küpsemisel šerrivaadis, see bukett ei tohiks viskis mingil juhul domineerida

swan-neck (*Am* ka **goose-neck**) – *n. vis, dst, tehn, füüs* konkstoru, luigekael
konkstoru on üks destillatsioonipaja (*vt* **pot still**) neljast põhikomponendist (paja, kondenseerimistoru ja *lyne*'i toru kõrval), mis ühendab pada ja *lyne*'i toru (*vt* **lyne pipe**), konkstoru võib olla pikk, lühike, sirge või tipust ahenev, konkstoru võimaldab aurustunud alkoholil ning muudel ebapuhastel komponentidel üles kerkida ning *lyne*'i torusse siseneda, ahenev tipp võimaldab ebapuhtaid komponente eraldada ning kangemat destillaati saada; konkstoru ning paja vahel on tihti mullikujuline *ogee*-kamber (*vt* **ogee**), mis võimaldab destillaadil paisuda, kondenseeruda ja patta tagasi valguda

sweet mash – *n. vis, õl* magus meski

Briti saartel valmistatakse viskit magusast meskist, st et käärimisel ei ole värsele teraviljale lisatud kord juba käärinud teravilja, mis meski hapuks muudaks (*vrđ* **sour mash**)

T

tails *vt feints*

tanglefoot – *n. Am, vis, sl, van* jalatakerdi, viski

rahvapärane nimetus viskile Ameerika Ühendriikides, *vt* ka **breaky-leg**, **boilermaker's delight**, **bug juice**, **chain lightning**, **coffin varnish**, **hooch**, **infernal compound**, **kill-the-beggar**, **liquid fire**, **pine-top**, **rotgut whisk(e)y**

tears *vt legs*

Tennessee moonshine (ka **Tennessee white whiskey**) – *n. Am, vis* Tennessee samakas Tennessee osariigis valmistatud maisiviski (*vt* **corn whiskey**), mis ei ole vaadis küpsenud, seaduse järgi ei tohi sellist viskit Tennessee viskiks (*vt* **Tennessee whiskey**) nimetada, kuigi ajalooliselt on sellise nime all olnud tuntud illegaalselt valmistatud viski, on tänapäeval võimalik poest osta ka vabrikus toodetud Tennessee samakat

Tennessee whiskey – *n. Am, vis* Tennessee viski

Ameerika Ühendriikides Tennessee osariigis valmistatud viski, mille lähtematerjalide hulgas peab olema vähemalt 51% maisi (ülejäätu moodustavad odralinnased, nisu ning väike kogus rukist) ning mida filtreeritakse enne villimist läbi Tennessee suhkruvahtra süte kihi, mis on vähemalt kolme meetri paksune (vt **charcoal mellowing**), ning lastakse vähemalt kaks aastat seestpoolt söestatud kasutamata tammevaadis küpseda, Tennessee viskit peetakse ja nimetatakse ka burboonviski (vt **Bourbon**) alaliigiks, kuid Tennessee viski tootjad oma viskide etiketile sellist märgistust ei lisa ega seda tunnista, kuulsaim Tennessee viski on Jack Daniel's, Tennessee viski (*Tennessee Whiskey*) on Dean Dillon'i sõnade kaudu kuulsaks laulnud George Jones ja David Allan Coe

Tennessee white whiskey vt **Tennessee moonshine**

thief vt **whisk(e)y thief**

thin stillage - *n. Am, vis* vesine destilleerimisjääk, vesine hapu meski
hapu meski (vt **sour mash**), millest on kõik tahked osakesed eemaldatud

three wood (ka **triple cask, triple barrel**) – *n. vis* kolmekordne vaadiviimistlus
selline märgistus viski etiketil tähendab, et viski on valmimise käigus küpsenud kolmes erinevas vaadis (nt kasutatud burbooni-, šerri- ja portveinivaadis), millest igaüks on viskile maitsenüansse lisanud, vt ka **cask finishing, doublewood**

thumper – *n. Am, vis, tehn* kolksataja

teatud tüüpi topeldi (vt **doubler**) Ameerika viskitööstuses, mida kasutatakse esimese käigu destillaadi (vt **low wines**) teistkordseks destilleerimiseks, et saavutada kangem ning puhtam destillaat; erineb harilikust topeldist selle poolest, et esimese käigu destillaat siseneb kolksatajasse aurudena, mis barboteeritakse (puhutakse läbi vedelikukihi), barboteerimine põhjustab katla rappumist, mistõttu võib kuulda kolksatusi

top dressing (ka **crackerjack malts**) – *n. vis* pealiskiht, garniir

termin, mida kasutatakse seguviskide valmistamisel (*vt* **blended whisk(e)y**) kvaliteetsete linnaseviskide (*vt* **malt whisk(e)y**) tähistamiseks, mis lisatakse segusse viskile sügavuse ja iseloomu lisamiseks ning on tuntud kui head pruudid (*vt* **marrying**), selline pealiskiht võib olla nt Islay' ühelinnaseviski (*vt* **single malt whisky**)

travelling shebeen *vt* **shebeen**

triple barrel *vt* **three wood**

triple cask *vt* **three wood**

triple cask matured – *a. vis* kolmes vaadis küpsenud
vt **three wood**

triple distillation – *n. vis, dst* kolmekordne destillatsioon

Irimaal destilleeritakse destillaati padadestillatsiooni (*vt* **pot still**) käigus kolm korda, uhetisedestillaatori (*vt* **wash still**) ja etanoolidestillaatori (*vt* **spirit still**) vahel asub keskmine destilleerimispada (*vt* **intermediate still**), mida kasutatakse esimese käigu destillaadi (*vt* **low wines**) kangestamiseks ja puhastamiseks, kolmekordsel destilleerimisel saavutab viski pehmema maitse

triple distilled – *a. vis* kolmekordselt destilleeritud

märgistus viski etiketil, mis näitab, et viskit on valmistamise käigus kolmekordselt destilleeritud, kolmekordselt destilleeritud viskid on tavapärased Irimaal, kuid sellist märgistust võib kohata ka näiteks Kesk-Šoti madaliku viskimargil Auchentoshan

try box *vt* **spirit(s) safe**

(whisky) tumbler – *n. vis* varreta viskiklaas

nelinurkne või ümmargune paksu põhjaga lühike klaas, mis on disainitud viski joomiseks sooda või jääga, kuid ei sobi linnaseviskide degusteerimiseks ja nautimiseks, sest sellel puudub ahenev tipp, mis koondaks aroomid (*vrđ nosing glass*)

tun room *vt distillery*

U

uisce beatha (ka **uisge beatha**, **usquebaugh**) [ˈiʃcə ˈbʲahə], [ˈəskwəˌbô] – *n.* Šot, Iir, kel, vis sõna viski pärineb vanakeldi sõnast *uisce beatha* (Iir), *uisge beatha* (Šot) (ka *usquebaugh*), mis tähendab „elu vett, eluvett, elusat vett“, *aqua vitae*’ks (*lad*) ehk eluveeks kutsuti destillaati, mille tõid Iirimaale destilleerimiskunsti valdajad (tõenäoliselt mungad ning Lähis-Idast 6. sajandil, Iiri legendide järgi ka Püha Patrick 5. sajandil), 12. sajandiks, kui Iirimaale jõudsid inglise sõdurid, oli sõna igatahes keldi keelde tõlgituna kasutusel, kuid inglise sõduritele mitte suupärane, aegade jooksul muundus *uisce beatha fuisce*’iks, *uisgey*’iks. *uishgi*’ks, *usky*’iks ja meile tänapäeval tuntud versioon oli kinnistunud ning sõnaraamatus mainitud aastaks 1755, esimesed kirjalikud allikad viski (eluvee) kohta pärinevad Iirimaal 1404. aastast ning Šotimaal 1494. aastast

uisce poitin *vt poteen*

ullage cask *vt remnant cask*

unblended all malt *vt single malt whisky*

unchillfiltered (ka **non-chill filtered**) *vt chill filtration*

underback – *n.* vis, õl, dst, tehn virde kogumisnõu

meskitünniga (*vt mash tun*) ühendatud nõu, millesse meskist saadud linnaste suhkrurikas vesiekstrakt ehk virre (*vt wort(s)*) nõrgub, virde kogumisnõus on võimalik virret visuaalselt kontrollida ning see siis soojusvahetite kaudu, kus virre jahutatakse

ligikaudu temperatuurile 19 °C, käärimistõrde (vt **washback**) suunata, virre tuleb maha jahutada, et vältida linnasesuhkrute lagunemist ning võimaldada pärmil lisamist

unpeated malt – *n. vis, õl* turbasuitsul kuivatamata linnased

linnased, mille fenoolisisaldus (vt **phenols**) on väike või olematu, sest neid pole turbasuitsul kuivatatud, turbasuitsul kuivatamata linnaseid kasutades puudub viskil Šoti ühelinnaseviskidele (vt **single malt whisky**) omane turbane (suurema fenoolisisaldusega markide puhul kasutatakse kirjeldamiseks sõna *meditsiiniline*) maik, märgistust *unpeated* võib kohata Šoti viskidel, rõhutamaks erinevust standardist, *vrđ* Iiri viski Connemara etiketil on märgistus *peated single malt* (turbane ühelinnaseviski), sest turbasuitsul kuivatatud linnaste kasutamine väljaspool Šotimaad on ebatavaline

usquebaugh *kel vt uisce beatha*

V

valinch *vt whisk(e)y thief*

vatted malt *vt blended malt*

vatting – *n. vis* vaadistamine, kokkusegamine

protsess, mille käigus segatakse ühes viskivabrikus ühte vaati kokku sama tüüpi viskit erinevatest vaadidest, mis pärinevad selle viskivabriku erinevatest destillatsioonidest ja ajaperioodidest; mitte ajada segi mitmelinnaseviskiga (vt **blended malt**)

vintage whisk(e)y – *n. vis* aastakäiguviski

ühel kindlal aastal valmistatud viski, ükski viskipartii pole kunagi päris täpselt identne, konkreetset aastal võib viski kvaliteeti mõjutada see, kuidas oder on kasvanud, millised on kliimatilised tingimused viski küpsemise (vt **maturation**) ajal jne, samuti on muutunud tehnoloogia, nt on vanemate aastakäikude ühelinnaseviskides suurem fenoolikontsentratsioon (vt **phenols**), kui linnaseid on valmistamisel kuivatatud turbasuitsul (vt **peating**); mõne aastakäiguviski pudelil on märgitud isegi destilleerimise

ning villimise täpne kuupäev; aastakäiguviski võib olla ühevaadiviski (vt **single barrel whisk(e)y**) ning pudeldatud vaadikangusel (vt **cask strength**), kuid ei ole seda tingimata

virgin oak – *n. vis, dst, vein, õl hrl* kasutamata tammevaat

harilikult Ameerika valgest tammest (*Quercus alba*) või Euroopa harilikust tammest (*Quercus robur*) valmistatud kasutamata tammevaat, burboonide valmistamisel on keelatud kasutada pruugitud vaate, nii et burboonid valmivad alati kasutamata seest söestatud Ameerika valgest tammest vaatides, mõnikord kasutatakse pruukimata tammevaate ka Šoti ja Iiri viski valmistamiseks (eriväljaanded), kasutamata tammevaadid sisaldavad palju parkaineid, ligniini ja vanilliini

viscimation – *n. vis, dst, fiiis* viskoosne turbulents

nähtus, mis ilmneb visuaalsel kujul keeriste ja niidikestena (*viscimetric whorls*) viskiklaasis, kui viskile lisatakse vett ehk kui segunevad erineva viskoossusega vedelikud, milles valgus erinevalt murdub, viski puhul on protsessi hea jälgida viski värvuse tõttu, kuid nähtus esineb ka värvuseta kanges alkoholis

viscimetric index vt **viscimetric potential**

viscimetric potential (ka **viscimetric index**) – *n. vis, dst, fiiis* viskoosse turbulentsi potentsiaal

viski võime tekitada veega segunedes klaasis keeriseid ja niidikesi (*viscimetric whorls*), potentsiaali kohta annab vihjeid viski kangus, kuid ka selle vanus ning see, kas viski on külmfiltreeritud (vt **chill filtration**), visuaalselt annavad sellest enne viski segamist tilga veega aimu „jalad“ (vt **legs**)

viscimetric whorls vt **viscimation**

W

wash (*Am distiller's beer*, Šot ka **Joe**) – *n. vis* uhetis

õlletaoline tumekollane-pruunikas vedelik, mis sisaldab ligikaudu 8–9% alkoholi ning tekib käärimistõrres virdele lisatud pärmiga käivitatud käärimisprotsessi tulemusena, uhetis suunatakse destilleerimisele

washback *Šot* (ka **wash back**, *Iir fermenter*) – *n. vis* käärimistõrs, käärimispaak, fermentaator

kas puust või roostevabast terasest mahuti, kuhu puhastatud meski (*vt mash*) ehk virre (*vt wort(s)*) meskitünnist (*vt mash tun*) virde kogumiskoorma (*vt underback*) kaudu jõuab, jahutatud virdele lisatakse käärimisprotsessi alustamiseks pärm

wash charger *vt wash receiver*

wash receiver (ka **wash charger**) – *n. vis, dst, tehn* uhetisekogur, uhetiselaadur käärimistõrrest (*vt washback*) suunatakse uhetis (*vt wash*) uhetisekogurisse ehk mahutina toimivasse seadisesse destillatsiooniparatuuris, mille kaudu see uhetisedestillaatorisse (*vt wash still*) jõuab

wash still (*Am* ka **beer still**) – *n. vis, tehn* uhetisedestillaator padadestillatsiooni (*vt pot still*) käigus destilleeritakse vedelikku vähemalt kaks korda, esimeses pajas ehk uhetisedestillaatoris eraldab kuum aur kääritamise protsessil saadud uhetisest alkoholi, tekib vedelik, mida nimetatakse esimese käigu destillaadiks või madalaks veiniks (*vt low wines*)

whisk(e)y (*Am, Iir whiskey Šot, Kan, Jpn whisky, kõm chwisgi, whisgi*) – *n. vis* viski teraviljast saadud kääritatud virret (*vt wort(s)*) destilleerides ja destillaati tammevaadis (*vt oak cask*) küpseda lastes valmistatud kange (villimisel harilikult 40%) alkoholne jook, viski põhikomponendid on teravili, pärm, vesi ning põhiprotsessid idandamine, kääritamine, destilleerimine, küpsemine ja segamine; sõna *viski* pärineb vanakeldi sõnast *uisce beatha* (*Iir*), *uisge beatha* (*Šot*) [*ˈiʃcə ˈbʲahə*] (ka *usquebaugh* (*Šot*) [*ˈæskwəˌbô*]), mis tähendab „elu vett, eluvett, elusat vett“, *aqua vitae*’ks (*lad*) ehk eluveeks kutsuti destillaati, mille tõid Irimaale destilleerimiskunsti valdajad (tõenäoliselt mungad ning Lähis-Idast 6. sajandil, Iiri legendide järgi ka Püha Patrick 5.

sajandil), 12. sajandiks, kui Iirimaale jõudsid inglise sõdurid, oli sõna igatahes keldi keelde tõlgituna kasutusel, kuid inglise sõduritele mitte suupärane, aegade jooksul muundus *uisce beatha fuisce*'iks, *uishgi*'ks *usky*'iks ja meile tänapäeval tuntud versioon oli kinnistunud ning sõnaraamatus mainitud aastaks 1755, esimesed kirjalikud allikad viski (eluvee) kohta pärinevad Iirimaal 1405. aastast ning Šotimaal 1494. aastast (võimalik, et viskit valmistama õpiti umbes samal ajal ning sarnaselt Iirimaale töid destilleerimiskunsti Šotimaale kristlikud misjonärid, levinum tõlgendus on siiski see, et esimesena jõudis destillatsioonikunst Iirimaale ning sealt kaubandussuhete kaudu Šotimaale, iirlased sõitsid tollal merd omanäoliste ovaalsete paatidega, mida kutsuti *curach*'iteks), teises keskkonnas ja kontekstis võib *aqua vitae* ehk eluvesi tähendada teistsugust alkohoolset jooki (nt otse ladina keelest tuletatud *akvavit* Skandinaavias); sõna *viski* kirjaipilt inglise keeles erineb siiski viski valmistamise asukohast sõltuvalt, etümoloogide hulgas põhjuste osas konsensus puudub (iiri keele „e“ on hääldamisel küll pikem), kuid Iirimaal kutsutakse viskit *whiskey*'ks ning Šotimaal *whisky*'ks, mujal toodetava viski kirjaipilt oleneb sellest, kust olid sinna rännanud sealsed viskivalmistajad pärit, nii kutsutakse Ameerikas viskit *whiskey*'ks, Kanadas *whisky*'ks, Jaapani viskitööstuse rajaja õppis viskit valmistama Šotimaal, nii kutsutakse ka seal viskit *whisky*'ks, Šoti mudelit järgivad ka paljud vähetuntud kohad, kus viskit valmistatakse, muidugi esineb ka erandeid (nt ameeriklaste Maker's Mark, Early Times, Old Forester ning iirlaste Coleraine kasutavad sõnakuju *whisky*, ka üks tuntumatest Iiri viskidest, Tullamore Dew, oli veel 1970ndate lõpus „labane“ *whisky*; eelistatud nimekuju on sõltunud ka sellest, millise maa viski ajastule tooni annab, millisest nimekujust eristuda tahetakse), üldreegel on siiski see, et on vale kirjutada *Scotch whiskey*, *single malt whiskey* või *Irish whiskey*, sest asjatundjal tekivad erinevat kirjaipilti nähes erinevad seosed (vt ka **Scotch**)

whisk(e)y aroma wheel (ka **w. flavour wheel**, **w. tasting wheel**) – *n. vis* viskiratas sarnaselt veinidegusteerimisele kasutatakse ka viskidegusteerimisel joogi buketi kirjeldamiseks teatud kokkuleppelisi märksõnu, alates 1970-ndatest aastatest on neid koondatud nn viskirattale, mida on erineva kujuga ning erineval hulgal märksõnu sisaldavatena, üks kuulsamatest on Charles MacLeani ajakirjas Whisky Magazine avaldatu, mille keskmisel ringil on kaheksa põhilist aroomibuketti: teraviljane,

puuviljane (estrine), lilleline, turbane, õline, väävlane, puidune, veinine; need kaheksa aroomibuketti hargnevad igaüks edasi veel 4–5 rühmaks, mida sellest järgnevas ringis on veel pikemalt iseloomustatud

whiskey cordial *vt* **whisk(e)y liqueur**

whisk(e)y liqueur (ka *Am* **whiskey cordial**) – *n. vis, dst* viskiliköör

viski, mida on magustatud puuviljade, koore, ürtide, vürtside, pähklite ning lisatud suhkruga või muu magusainega (nt maisisiirupiga); liköör, mille alkohol pärineb viskist; viskilikööre valmistatakse nii Iirimaal (nt Irish Mist, *vt* **heather wine**), Šotimaal (Drambuie, Glavya) kui ka Ameerika Ühendriikides (Jim Beam Red Stag, *vt* **bourbon liqueur**); likööri (ehk magustatud ja maitsestatud destillaati) tähistavat sõna *liqueur* [lɪ'kjʊə(r)] mitte segi ajada sõnaga *liquor* ['lɪkə(r)], mis tähistab destillaati ehk kanget alkoholset jooki

Whisky Mac (ka **Whisky MacDonald**) – *n. vis* viski ingveriveiniga

Šoti seguviski (*vt* **blended whisk(e)y**) ning ingveriveini kokteil

whisk(e)y thief (ka **valinch**) – *n. vis* viskiproovel, viskipipett

torujas mõõteriist, mida viskivabriku meistrid (*vt* **master blender, master distiller**) kasutavad väikeste koguste viski eraldamiseks vaadist, et kontrollida viski kvaliteeti ning seda proovida; klassikaline viskiproovel on vasest ning koonusja kitsa avaga alumises otsas ja õhuavaga teises otsas: sisestades mõõteriista vaati, katab meister õhuava pöidlaga, tõstab väikse koguse viskit välja ning eemaldab pöidla, et proovikogus pipetist klaasi lasta; uuemad mudelid võivad ka klaasist või plastikust olla

white dog *vt* **1. middle cut** ja **2. corn whiskey**

white lightning *vt* **corn whiskey**

whiskrum – *n. Kan, vis* viskirumm

esimene ametlik alkoholitehas avati Kanadas 1769. aastal ning käepäraste oskuste ja algmaterjali kombinatsioonina toodeti kõigepealt viski ja rummi segujooki ehk viskirummi

whisky safe *vt spirit(s) safe*

winey – *a. vis* veinine

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu šerrine, pähkline, šokolaadne ja õline; veinised maitsenüansid on pärit tammepuidust ning vaadidest, kus on varem hoitud šerrit, portveini, madeirat ja teisi veine, *vt* ka **cask finishing**

wood finishing *vt cask finishing*

woody – *a. vis* puidune

üks kaheksast põhilisest aroomibuketist viskirattal (*vt* **whisk(e)y aroma wheel**), mida iseloomustavad märksõnad nagu värske puit, vana puit, vanilje, lagrits, kõrbemine, karamell; puidune aroomibukett on pärit tammepuidus sisalduvatest parkainetest ning suhkrutest, kuid ka alkoholikaramellist (*vt* **spirit caramel, oak cask**)

worm (ka **still worm, condenser**) – *n. vis, dst, füüs* siugtoru, kondenseerimistoru

siugjas kahaneva diameetriga vasktoru, mis destillatsiooniseadmes on konkstoru (*vt* **swan-neck**) ja *lyne*'i toru (*vt* **lyne pipe**) jätkuks ning milles destillaatoris tekkinud alkoholiaurud kondenseeruvad (siugtoru asub külma veega jahutussärgis) ning vedelikuna destillaadi kontrollkappi (*vt* **spirits(s) safe**) jõuavad

wort(s) – *n. vis, õl* virre

meskist (*vt* **mash**) eraldatud linnaste suhkrurikas vesiesktrakt, millele lisatakse käärimisprotsessi käivitamiseks pärm, tekib alkoholne vedelik, mida viskivalmistamisel nimetatakse uhetiseks ja hoitakse käärimistörres (*vt* **wash** ja **washback**)

wort chiller (ka **wort cooler**) – *n. vis, dst, õl, tehn* virdejahuti

virre suunatakse kogumisnõust (vt **underback**) soojusvahetina toimivasse virdejahutisse, kus virre jahutatakse ligikaudu temperatuurile 19 °C, käärimistõrde (vt **washback**) suunamiseks tuleb virre maha jahutada, et vältida linnasesuhkrute lagunemist ning võimaldada pärmi lisamist

wort cooler vt **wort chiller**

X

Y

yo (või **YO**) *e. year-old, years old* – *a. (aastat) vana*

The Bunnahabhain [ˌbuːnəˈhævən] *12YO didn't taste as good as the Glenmorangie 15YO*

Z

zymurgy [ˈzaimɜːdʒɪ] – *n. õl, vis, vein, dst, keem* käärimis- ja fermentatsiooniteadus termin, mida kasutatakse teaduskeeles fermenteerimisõpetusele viidates; kääritamine on üks viiest viski valmistamise põhiprotsessist (vt **fermentation**); *Founder of Nikka Whisky Yoichi Distillery, Masataka Taketsuru studied zymurgy in Osaka university*

Kokkuvõte

Magistritööna on koostatud 349 märksõna sisaldav inglise-eesti seletav viskisõnastik ning antud lühike ülevaade viski ajaloost. Sõnastikuartiklid on varustatud mitmesuguste märgenditega, muu hulgas piirkondliku keelekasutuse kohta, ning töö lõppu lisatud illustratsioonid annavad valitud märksõnade kohta visuaalset teavet. Tegemist on peaaegselt passiivse sõnastikuga, mis aitab lugeda ja mõista viskipudelite etikette ning on abiks viskivabrikut külastades. Autor loodab, et käesolev sõnastik aitab algajatel huvilistel viskimaailmas orienteeruda ning pakub võimalusi teadmisi süvendada ka neile, kes viskist juba midagi teavad. Magistritöö maht koos lisadega on 92 lehekülge.

Sõnastik ei pretendeeri kõikehõlmavusele ning selles esinevate märksõnadega pole kindlasti kaetud kogu sõnavara, mida viskialasest kirjandusest leida võib. Autori terminibaas sisaldab rohkem märksõnu kui on vormistatud sõnastikuartiklitena, mistõttu on käesolevast sõnastikust võimalik tulevikus mahukam versioon välja töötada. Autori esialgne mõte oli koostada universaalne alkoholisõnastik ning tulevikus võib käesolevast magistritööst saada sellise sõnastiku osa. Nii nagu viski maitse kirjeldamiseks kasutab iga inimene erinevaid omadussõnu, pole ka sõnastikus esitatud eestikeelsed vasted ingliskeelsetele terminitele kivisse raiutud ning on avatud kriitikale. Autor loodab siiski, et märksõnadele lisatud kirjeldused annavad mõistete sisust selge ettekujutuse. Ideaalse viskisõnastiku koostamiseks on vaja interdistsiplinaarsust – sellise sõnastiku väljatöötamisel peaksid lingvistide kõrval osalema ka ajaloolased/koduloolased, keemikud, füüsikud ja insenerid, kuid kindlasti ei tohiks ignoreerida ka pühendunud viskisõpru, kellele viski on südameasjaks.

Kasutatud materjalid

Raamatud

Atkins, B.T. Sue, Michael Rundell. The Oxford Guide to Practical Lexicography. Oxford: Oxford University Press, 2008

Blocker, Jack. S; David M. Fahey, and Ian R. Tyrrell. Alcohol and Temperance in Modern History: An International Encyclopedia. USA: ABC-CLIO Ltd, 2003

Eesti Keele Instituut. Eesti keele seletav sõnaraamat I–VI. Eesti Keele Sihtasutus, 2009

Erelt, Tiiu. Terminiopetus. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2007

Farmer, John S. A Dictionary of Slang and Colloquial English Slang And Its Analogues. Read Books, 2008

Hartmann, R.R.K and Gregory James. Dictionary of Lexicography. London; New York: Routledge, 2001

Jackson, Michael. Michael Jackson's Malt Whisky Companion, 5th Edition. London: Dorling Kindersley, 2004

Luntz, Perry. Whiskey & Spirits For Dummies. USA: Wiley Publishing, 2008

MacLean, Charles. World Whiskey. New York: Dorling Kindersley, 2009

MacLean, Charles. Šoti viski. Tallinn: Pakett, 2000

Milsted, David. Viski. Pisiblufi käsiraamat. Tallinn: TEA, 1996

Murray, Jim. Classic Irish Whiskey. London: Prion Books Ltd, 1997

Owens, Bill, Alan Dikty. The Art of Distilling Whiskey and Other Spirits: An Enthusiast's Guide to the Artisan Distilling of Potent Potables. USA: Crestline, 2012

Russell, Inge; Charles W. Bamforth, Graham Stewart. Whisky: Technology, Production and Marketing (Handbook of Alcoholic Beverages). Academic Press Inc: 2003

Silvet, Johannes. Inglise-eesti sõnaraamat I–II. Tallinn: Valgus, 1995

Smith, Gavin D. The A–Z of Whisky. Glasgow: Neil Wilson Publishing Ltd, 2012

Tavast, Arvi. „Eesti oskussõnastikud 2001–2010,” Keel ja Kirjandus 4, 2011

Tiivel, Toomas; Jaak Lippmaa. Viskiklubi aastaraamat 1990 / Uisge Beatha Club. Tallinn: Uisge Beatha Club, 1991

Tiivel, Toomas. Viskiklubi aastateraamat. Tallinn: UusMeedia, 1998

Tiivel, Toomas. Viskimaailma teejuht. Tartu: Hermes, 2007

Uibo, Udo (koostaja). Viinakuu: alkohol eesti luules. Tallinn: Tänapäev, 2010

Veebilehed, artiklid, videod, arutelud, arvutisõnastikud

Alternative Whisky Academy Whisky Glossary: <http://www.awa.dk/glosary/>
(12.05.2013)

Festarti inglise-eesti sõnaraamat 2010 PRO

Kentucky Distillers' Association Glossary of Bourbon & Whiskey Terms:
<http://www.kybourbon.com/index.php/glossary/> (12.05.2013)

Macmillan Dictionary and Thesaurus: Free English Dictionary Online:
<http://www.macmillandictionary.com/> (12.05.2013)

Master of Malt Whisky Glossary: <http://www.masterofmalt.com/whisky-glossary/>
(12.05.2013)

Online Etymology Dictionary: <http://www.etymonline.com/> (12.05.2013)

Oxford Advanced Learner's Dictionary 8th Edition

Single Malt TV: <http://www.youtube.com/user/SingleMaltTv> (12.05.2013)

The Edinburgh Malt Whisky Tour Glossary of Whisky Terms:
<http://www.dcs.ed.ac.uk/home/jhb/whisky/glossary.html> (12.05.2013)

Whisky Magazine Whisky Glossary: <http://www.whiskymag.com/glossary/>
(12.05.2013)

Whiskies of Scotland Whisky Glossary: <http://www.whiskiesofscotland.com/glossary>
(12.05.2013)

Whisky-Pages Whisky Glossary: [http://www.whisky-
pages.com/glossary/glossary_a_z.htm#T](http://www.whisky-pages.com/glossary/glossary_a_z.htm#T) (12.05.2013)

<http://bourbonobserver.blogspot.com/2009/03/rackhouse-construction.html>
(12.05.2013)

<http://www.dramming.com/2012/02/16/caramel-in-whisky-demystifying-a-demon/>
(12.05.2013)

<http://www.dramming.com/2012/02/15/how-much-is-a-dram-now-anyway/>
(12.05.2013)

<http://drinks.seriousseats.com/2013/02/whiskey-frontier-nostalgia-what-was-whiskey-really-like-in-the-wild-west-era.html> (12.05.2013)

<http://friendsofwhiskies.wordpress.com/2013/03/10/viscimetry-by-charles-maclean/>
(12.05.2013)

<http://www.howtobrew.com/section3/chapter17.html> (12.05.2013)

<http://www.maltmadness.com/malt-whisky/beginners-guide-05-maturation.html>
(12.05.2013)

<http://www.portocimablog.com/2012/03/24/bourbon-and-whiskey-the-basics/>
(12.05.2013)

http://www.princeton.edu/~achaney/tmve/wiki100k/docs/Scotch_whisky.html
(12.05.2013)

<http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrinknews/4108266/Englands-only-master-cooper-predicts-demise-of-barrel-making.html> (12.05.2013)

<http://www.visikilubi.ee> (18.05.2013)

<http://www.whiskeywise.com/whiskey-barrels.html> (12.05.2013)

http://www.whiskyforeveryone.com/whisky_basics/influence_of_wood.html
(12.05.2013)

<http://www.whiskyglazen.com/> (12.05.2013)

<http://whiskyinvestment.co.uk/silent-distilleries/> (12.05.2013)

<http://www.whiskymag.com/forum/viewtopic.php?t=2092> (12.05.2013)

http://www.whiskymag.com/nosing_course/part2.php (12.05.2013)

http://www.whisky-news.com/En/reports/Peat_phenol_ppm.pdf (12.05.2013)

Summary

University of Tartu

Faculty of Philosophy

Institute of Germanic, Romance and Slavonic Languages

Tõnu Soots

Väike inglise-eesti seletav viskisõnastik / An English-Estonian Explanatory

Glossary of Whisky

Master's thesis

2013

Supervisor: Krista Kallis

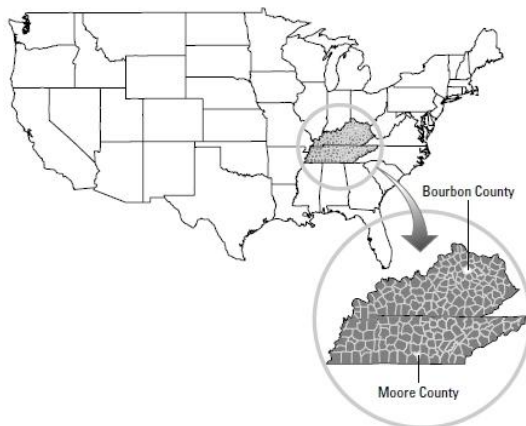
92 pages

The present English-Estonian explanatory glossary of whisky focuses on a selection of whisky/whiskey terms used in the Anglosphere. Regional differences in whisky vocabulary have been accentuated with corresponding labels. The purpose of this glossary is to act as a guide to Estonians who take an interest in all things related to whisky, from its production to tasting. The glossary acts mainly as a passive one and is thus suitable for decoding tasks, such as reading the labels of whisky bottles. This glossary would also come in handy for tourists visiting a whisky distillery.

Far from being exhaustive, this glossary is the first attempt to accumulate whisky terminology and introduce it to Estonian readers. As such it acts as the cornerstone for future endeavours to compile comprehensive English-Estonian whisky dictionaries. The author's initial idea was to compile an universal dictionary of alcohol, hence this master's thesis could, at one point, become a part of a capacious dictionary. The volume of a master's thesis was not sufficient to fit both the intricate world of whisky and vocabulary related to other types of alcohol in a single glossary. The terms found in this glossary have been gathered from numerous books on whisky, both in English and Estonian, as well as from sources and unilingual glossaries found on the Internet. An

ideal whisky dictionary would require interdisciplinary efforts from a range of professions, alongside linguists and whisky aficionados, such a dictionary would require contributions from historians, chemists, physicists and engineers. The author hopes that this thesis serves as a stimulus to those aspiring to compile such a dictionary.

The glossary consists of 349 English terms, their Estonian equivalents and explanations. The Master's thesis is written in Estonian and consists of the description of the topic and the glossary itself. Illustrations with references to the corresponding glossary entries can be found as an annex to the thesis.



LISAD

Kentucky osariigi Bourboni maakond ning Tennessee osariigi Moore'i maakond, Ameerika viskitööstuse süda

vt **Bourbon, Tennessee whiskey**

Allikas: Luntz 2008, lk 105



Kentucky burboonirada

vt **Kentucky Bourbon trail**

Allikas: www.cocktailtimes.com



Puusöefiltratsioon Jack

Daniel'si viskivabrikus

vt **charcoal mellowing,**

Tennessee whiskey

Allikas: www.jackdaniels.com



Põletamist ootavad
Tennessee
suhkrumahtrapuidu
virnad Jack Daniel'si
viskivabriku
territooriumil
vt **charcoal mellowing**
Allikas: www.tripadvisor.com



Viskiladu Ameerika Ühendriikides
vt **rackhouse**
Allikas: commons.wikimedia.org



Viis peamist viskipiirkonda Šotimaal: Speyside, Põhja-Šoti mägismaa, Kesk-Šoti madalik, Islay, Campbeltown. Kokku on Šotimaal ligi 100 viskivabrikut, enamikus toodetakse linnaseviskit.
vt **Scotch (whisky), single malt whisky**
Allikas: Luntz 2008, lk 87



Kolm peamist viskivabrikut Iirimaa saarel: Bushmills Põhja-Iirimaaal ning Cooley ja Midleton Iiri Vabariigis. Kolmele vabrikule lisandus 2007. aastal Kilbeggani ning 2012. aastal Dingle'i viskivabrik.

vt **Irish whiskey**

Allikas: Luntz 2008, lk 69



Ardbegi viskivabrik Šotimaal Sise-Hebriidide saarte koosseisu kuuluval Islay' saarel

vt **Scotch, peating**

Allikas:

www.bobhamiltonphotography.com

Ardbegi viskivabriku pagoodkatus
vt **pagoda roof**

Allikas: blog.thewhiskyexchange.com





Viski degusteerimisklaas
vasakul
vt **nosin glass**

Allikas: www.dcs.ed.ac.uk

Glencairni viskiklaas
paremal
vt **Glencairn glass**

Allikas:
www.edinburghwhiskyblog.com



Harilik varreta viskiklaas,
sees viski jääga
vt (**whisky**) **tumbler,**
on the rocks

Allikas: www.wineware.co.uk

Paremal kõrge
kokteiliklaas, millest
võib näiteks juua viski
ja soodavee segu



vt **highball**

Allikas: www.apartmenttherapy.com



Allikas: www.dramming.com

Vaadimeistrid Speyside'i vaaditöökojas
töötamas

vt **cooper, Malt Whisky Trail,**
oak cask

Allikas: www.speysidecooperage.co.uk





Destillatsioonikolonn

vt **column still, continuous distillation, analyzer, rectifier**

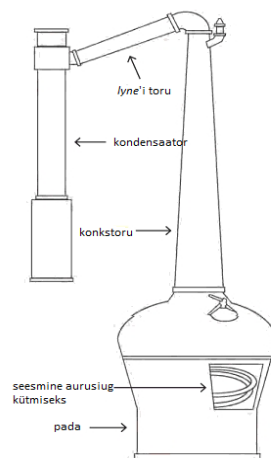
Allikas: www.stillcooker.com



Paremal Bruichladdichi viskivabrikus asuv Lomondi destillaator, mis kannab nime Ugly Betty

vt **Lomond still**

Allikas: whiskystory.blogspot.com



Destillatsioonipada

vt **pot still, lyne pipe, worm, swan-neck**

Allikas: Dikty, Owens 2011, lk 23

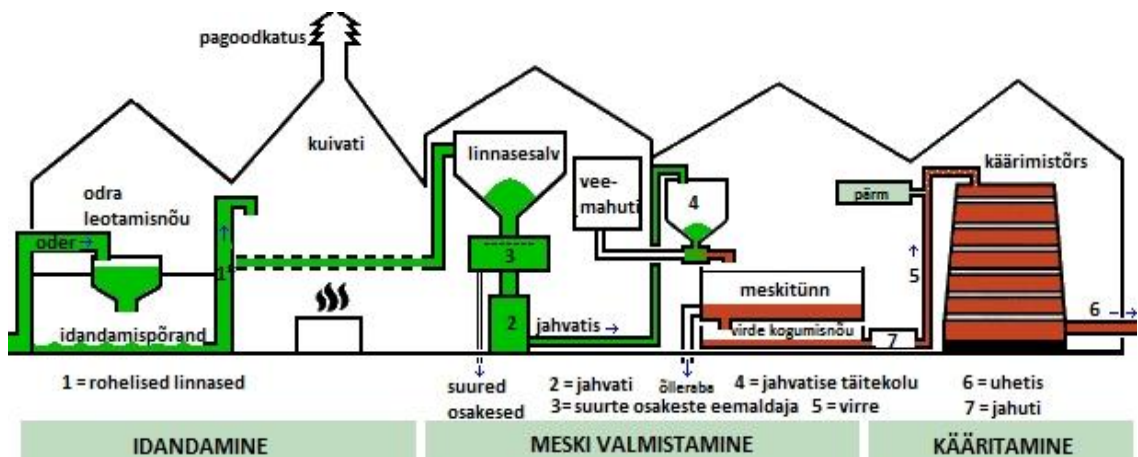


Destillatsioonipajad

Glenmorangie 'i viskivabrikus, kõrgeimad Šotimaal

vt **pot still, lyne pipe, worm, swan-neck**

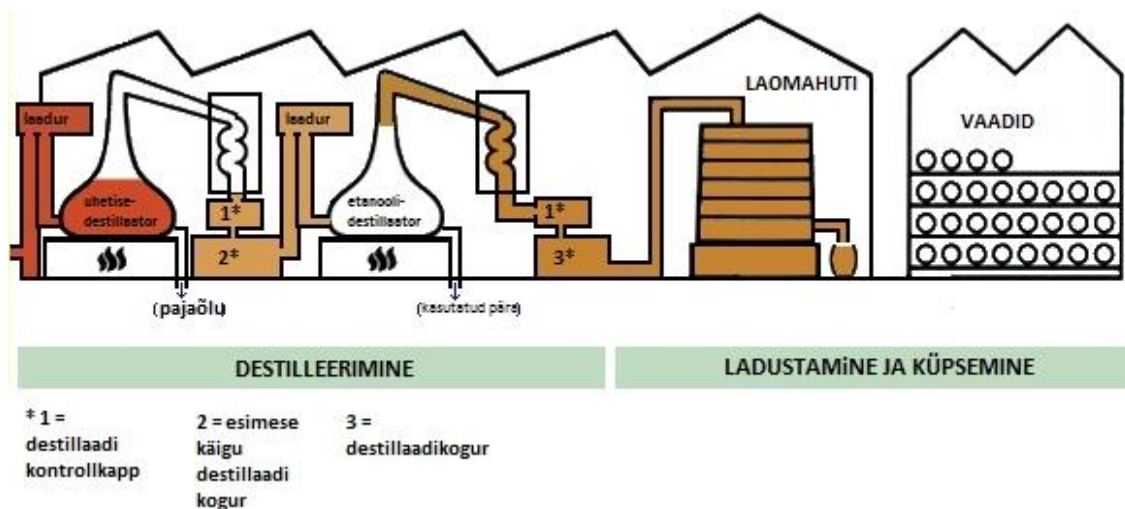
Allikas: newtonforkranchblog.com



Linnaseviski valmistamise esimesed etapid: idandamine, meski valmistamine, kääritamine

vt pagoda roof, steep, malting floor, green malt, kiln, grist, draff, mash tun, underback, washback, wash, germination, malting, mashing, fermentation

Allikas: <http://www.dcs.ed.ac.uk/home/jhb/whisky/glossary.html>



Viski valmimine destillatsioonipadades partiidestillatsiooni käigus

vt batch distillation, pot still, wash receiver, wash still, spirit still, spirit(s) safe, low wines receiver, spirit receiver, spent lees, pot ale, oak cask

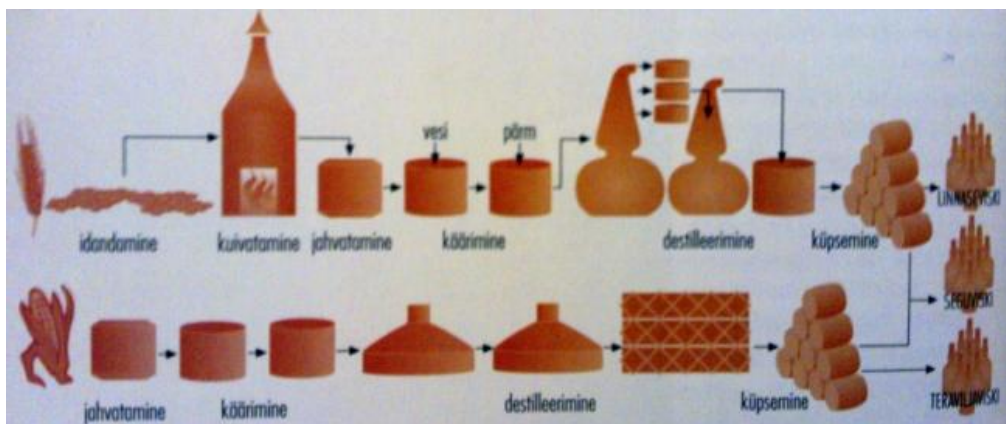
Allikas: <http://www.dcs.ed.ac.uk/home/jhb/whisky/glossary.html>



Odratera idanemine lähivaates

vt germination, malting

Allikas: www.viskitcarlsberg.dk



Viski
valmimise
põhietapid

vt **germination, malting, kiln, fermentation, distillation, maturation, blending**

Allikas: Tiivel 2007, lk 36



Saladini karp Tamdhu viskivabrikus Speyside'i
piirkonnas Šotimaal

vt **Saladin box**

Allikas: www.whisky-news.com



Port Elleni trumlitega idandamiskoda

vt **drum maltings, malting**

Allikas: blog.drinkupny.com



Turba põletamine Laphroaigi viskivabriku
kuivatusahjus

vt **peating, kiln**

Allikas: www.laphroaig.com



Destillaadi kontrollkapp
Bruichladdichi viskivabrikus
vt **spirit(s) safe, middle cut, foreshots, feints**
Allikas: www.whiskymag.com



Meskitünn Bruichladdichi viskivabrikus
vt **mash tun, mashing**



Mehaaniline meskireha
Vt mashing rake
Allikas: en.wikipedia.org



Allikas: <http://www.maltimpostor.com>

Linnastelabidas
vt **malt shovel, monkey shoulder**
Allikas: www.extremetech.com

Paremal vanamoodne meskimõla käsitsi kasutamiseks

vt **mash paddle**
Allikas: enegrenbrewing.com





Vasakul virde kogumisnõu Glenfiddichi viskivabrikus

vt **underback**

Allikas: johnsonbanks.co.uk



Topeldi

vt **doubler**

Allikas: whisky.de



Kruubid, kestad, peen jahu

vt **grist, grits, husk**

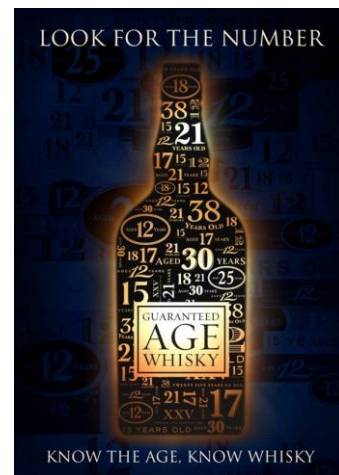
Allikas: www.drinkspirits.com

Teavituskampaania

viski vanusemärgistuse tutvustamiseks

vt **guaranteed age whisky, age, age statement**

Allikas: www.luxist.com



Viskiproovel

vt **whisk(e)y thief**

Allikas:

sadieshouseonwheels.blogspot.com

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina _____ Tõnu Soots _____
(*autori nimi*)

(sünnikuupäev: _____
24.08.1987 _____)

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) enda loodud teose
_____ **Väike inglise-eesti seletav viskisõnastik**

(*lõputöö pealkiri*)

mille juhendaja on _____ Krista Kallis _____,
(*juhendaja nimi*)

- 1.1.reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;
- 1.2.üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.

2. olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.

3. kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus, Tõnu Soots „20“ mail 2013